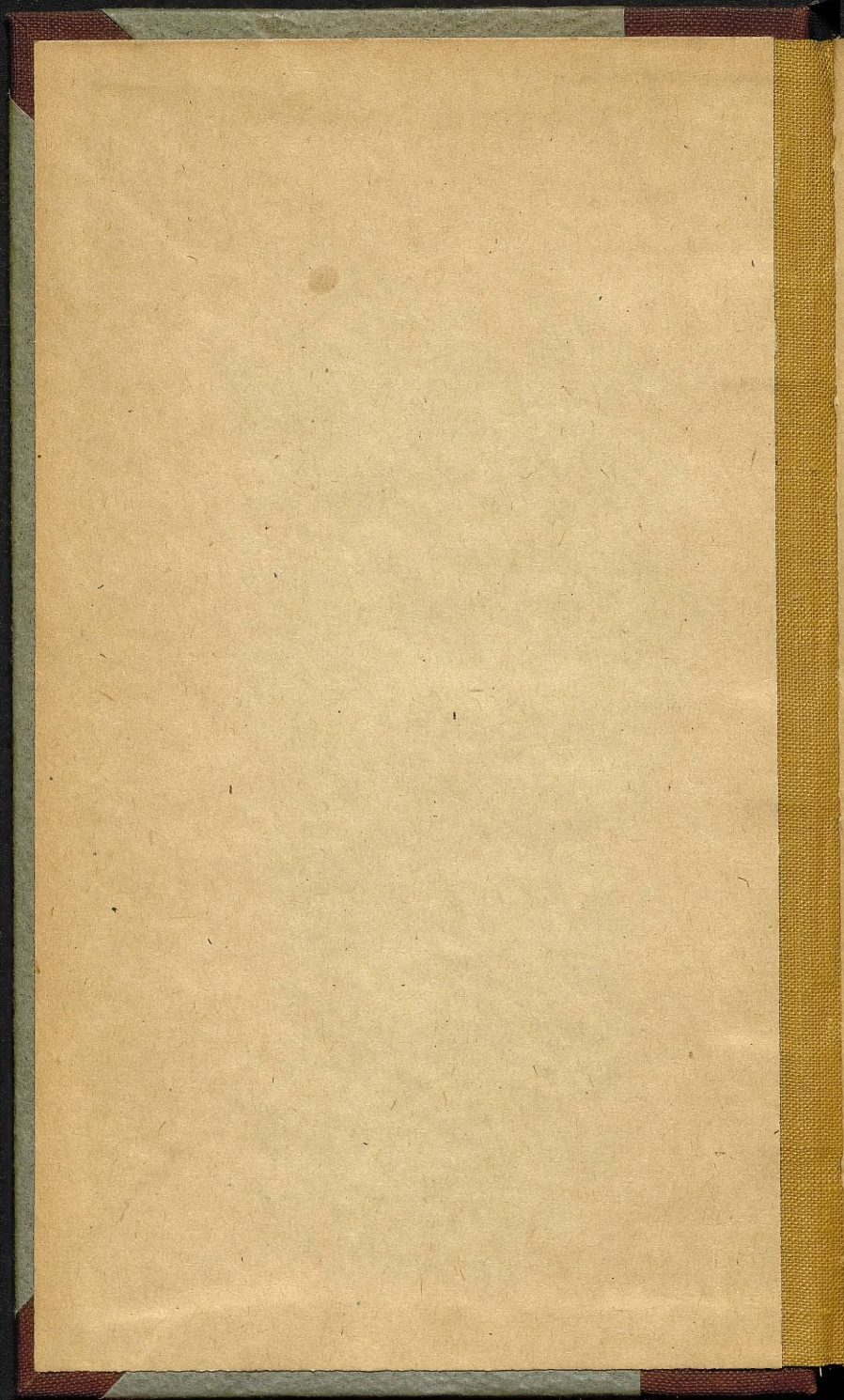
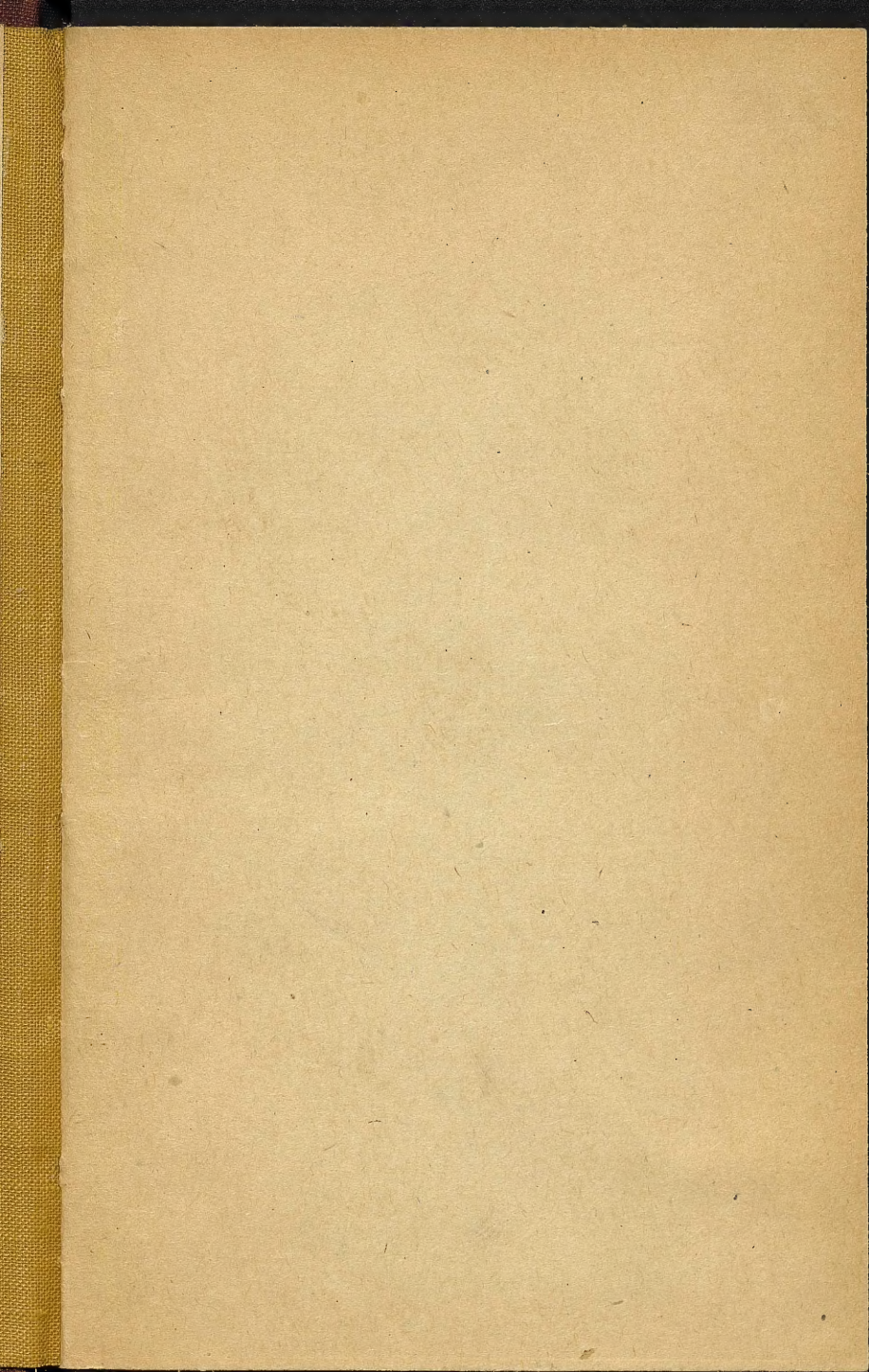
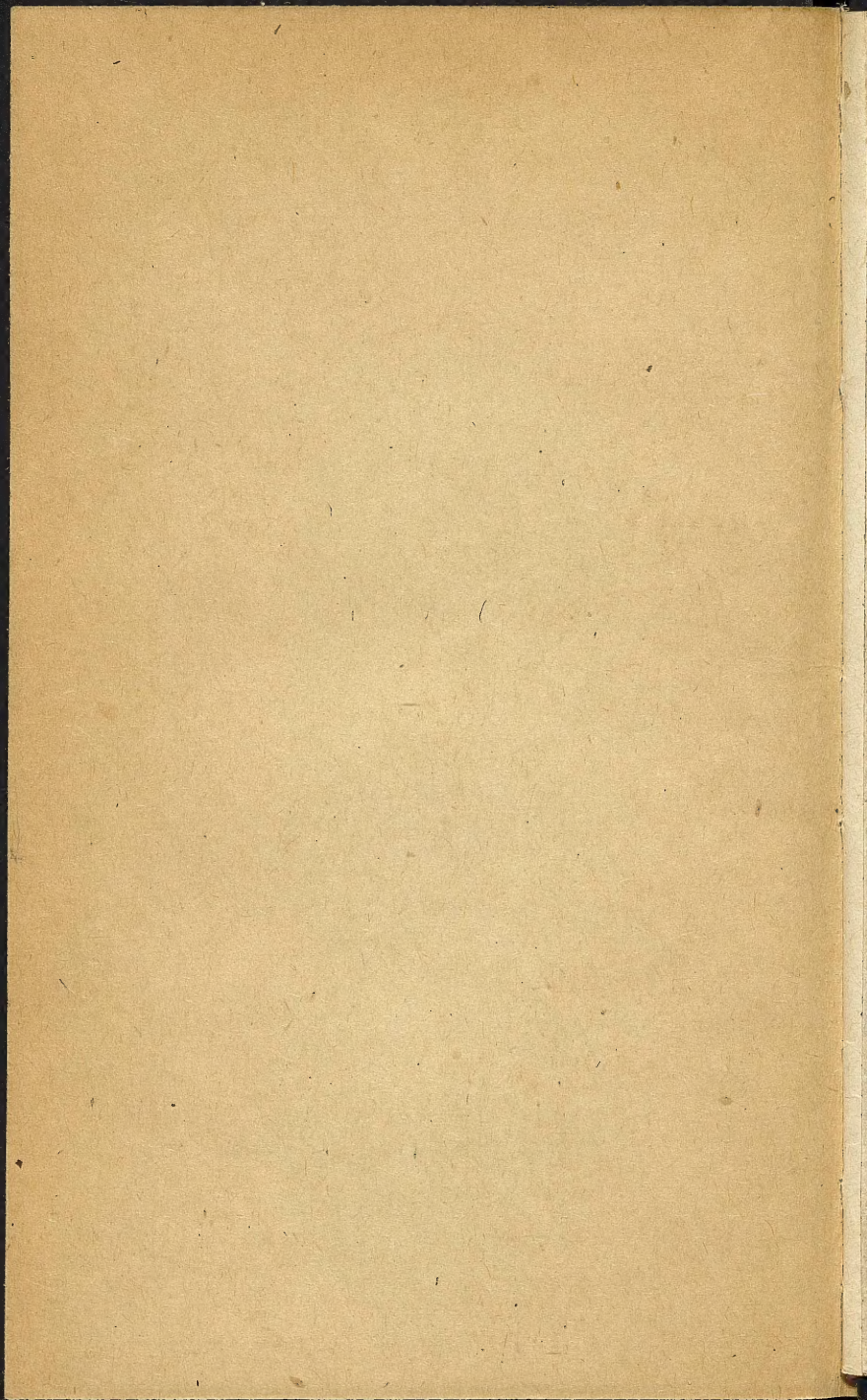


BIBLIOTEKA
Zakł. Nar. im. Ossolińskich

17873







UŻYTECZNOŚĆ
KARTOFLI
CZYLI
DOKŁADNE OBIAŚNIENIE

o
uprawie roli i sadzeniu kartosli, tudzież
robienia z nich łatwym i tanim sposo-
bem Ryżu, Kaszy drobnéy, Makaronu,
Kluseczek, Mąki, Krochmalu, Chleba,
Masła, Sera, Cukru, Kawy, Syropu,
Wina, Wodki, Piwa, Octu,

Oraz

przyrządzania takowych do potraw
rozmaitymi sposobami.



Zakład Narodowy
im. Ossolińskich



1100095415

UŻYTECZNOŚĆ KARTOFLI

CZYLI

DOKŁADNE OBIASNIENIE

O uprawie roli i sadzeniu kartofli, tudzież
robienia z nich łatwym i tanim sposobem
Ryżu, Kaszy drobnéy, Makaronu, Kluse-
czek, Mąki, Krochmalu, Chleba, Masła,
Sera, Cukru, Kawy, Syropu, Wina,
Wódki, Piwa, Octu.

Oraz

przyrządzania takowych do potraw
rozmaitymi sposobami.

EST. 18. 1. 10. 5. 653

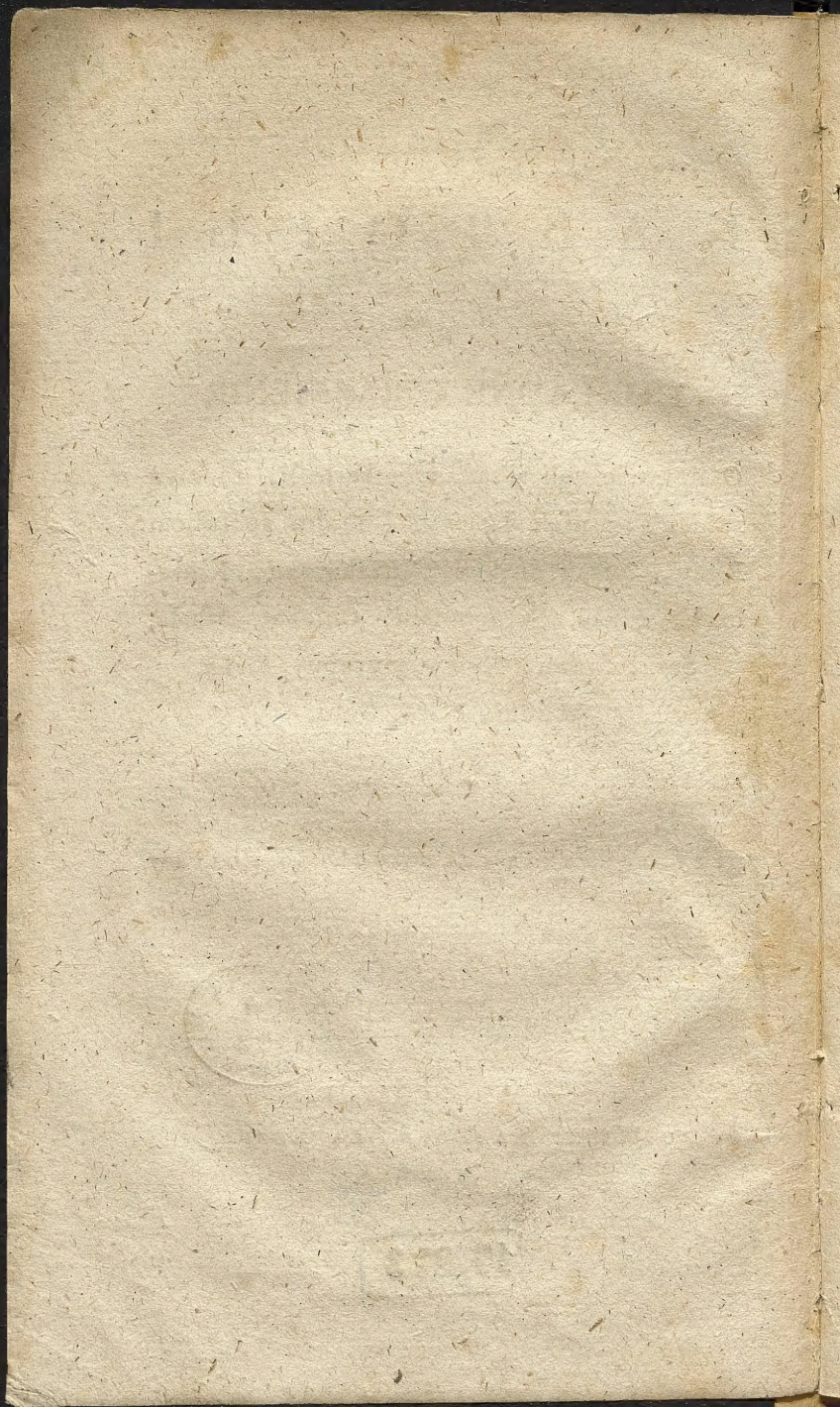


W WROCŁAWIU

U WILHELMIA BOGUMILA KORNA.

1825.

47.873



Przedrzecz.

Kartofle (iako roślina dobroczynna i pożyteczna) zasługują na szczególną uwagę przed innemi roślinami warzywnemi. Przekonano się dostatecznie i uznano już powszechnie, że zasilając miliony ludzi, jest iedynym żywiołem ubóstwa, że zajmuje wielki artykuł gospodarstwa wiejskiego i zastępuje niezbędne

potrzeby tak w chowie bydła iak i w
wyżywieniu ludzi. Z téy przyczyny
wielu doświadczonych i pracowitych
Ekonomów poświęcając czas z nie-
zmordowaną pilnością w celu rozro-
dzenia iak nayobficiéy téy nader uży-
tecznéy rośliny, podali w obszernych
opisach dostrzeżenia swoje we wzglę-
dzie poprawy dotychczasowego uży-
cia kartofli; lecz że takowe obeymuia
dzieła kilkatomowe i po większéy
części w ięzykach zagranicznych pi-
sane, tudzież że niekiedy przepisy te
wymagaia znacznego wydatku, z téy
więc przyczyny przedsięwziąłem so-
bie podadź w tem małym dziełku
wyiątek naypożytecznieyszych wia-
domości o kartoflach, które wsparte
na przekonaniu i sposobem łatwym
opisane, przyczynić się mogą do po-
żytku gospodarstwa domowego. Do-
ciekanie kilkunastoletnie i doświad-

dczania osobiste nauczyły mnie poznać szacunek téj dobroczynnéj rośliny, na którą dosyć wielka część ludzi albo z obojętnością albo z pogardą spogląda. Przyczyna dla której się to dzieje jest zapewna ta, iż nieznając sposobu użycia w rozmaitych przypadkach sporządzania z nich takowych przedmiotów które służą do potrzeby gospodarstwa, i uważając ją za roślinę prostą z której się nic więcej zrobić nie da iak tylko powszechna iarzyna stołowa lub pospolita pasza dla świń, niepoznano się na iéy własności i szacunku. Ile mi wiadomo nieczytałem ieszcze dzieła w polskim ięzyku, któreby dokładną naukę o użyteczności kartofli zawierało prócz nie których ułamków opisuiących sposób wypalania z nich wódki, wreszcie choćby się niektóre znaydowały, trzymając

się zdania pewnego uczonego człowieka który powiedział że dzieła ekonomiczne są dziełmi naysposobniejszymi, składam rodakom moim wyjątek naysposobniejszych wiadomości o kartoflach, doświadczając pierwéy każdego podanego sposobu z pomyslnym skutkiem i znaczną korzyścią.

W y k a z

przedmiotów w tem dziełku zawar- tych.

D z i a ł P i e r w s z y .

	Stronā:
O sadzeniu Kartofli podług nauki Koppego	- - I
O rozmaitych gatunkach Kartofli	- - II

D z i a ł D r u g i .

1) Ryż z Kartofli	17
2) Kaszka drobna	19
3) Mąka i Krochmal	21
4) Chleb troiakiem sposobem	24
5) Masło kartoflane	29
6) Sér	32
7) Syrop i Cukier	36
8) Kawa z kartofli	37
9) Wino kartoflane	39
10) Wódka podług podania Gabelmana	40
11) Ocet kartoflany	42
12) Wódka z przydaniem zboża	44
13) Spesób zachowania kartofli	45
14) Kwas chlebowy zamiast drożdzy	47
15) Mydło kartoflane	48
16) Szodek zachowania kartofli od mrozu	49
17) Szodek użycia przemarzłych kartofli	50
18) Kartofle jako lekarstwo	52
19) Piwo kartoflane	53

Dział Trzeci

	Strona:
1) Gotowanie kartofli parą	53
2) Kartofle na przekąskę	56
3) Kartofle bez mięsa	56
4) Kartofle z majoranem i słoniną	57
5) Kartofle z śledziem	57
6) Kartofle z mięsem	58
7) Kartofle na kwaśno	59
8) Kartofle siekane	59
9) Kartofle z kwasnym sosem	61
10) Kartofle z śmietaną	61
11) Kartofle z szupakiem	62
12) Kartofle na sposób Lyonski	62
13) Kartofle na sposób Prowancki	63
14) Pieczenie kartofli sześciorakim sposobem	64
15) Kluski kartoflane	66
16) Kluseczki	66
17) Kluseczki podług sposobu Rumforda	67
18) Suppa z kluseczkami kartoflanymi	68
19) Suppa kartoflana	69
20) Kartoflana polewka	69
21) Sałata z kartofli	70
22) Placki	70
23) Pieczone z kartofli	72
24) Wafle czyli strudel	72
25) Grzybek czyli Jaiecznik	73
26) Zwyczajne kartoflane placki	74
27) Budyń z kartofli	74
28) Toż samo innym sposobem	75
29) Toż samo sposobem Rumforda	75
30) Budyń w sposobie tortu	76
31) Toż samo innym sposobem	76
32) Kartofle jako Chleb używane	77
33) Kasztany z kartofli	77
34) Jarzyna z liści kartoflanych	78
35) Oliwki z Kartofli	79

Dział Pierwszy.

O sadzeniu, zachowaniu i użyteczności Kartofli iako roślinie pasnéy podług nauki Koppiego.

Nayważniejszą zaletą kartofli iest to zdalenie że na równie rozległym miescu więcéy owoców rodzą niżeli inne rośliny a nawet więcéy niżeli naylepsze zboże. Z iednego morgu można zebrać do ośmdziesiąt lub stu korcy kartofli, a zdarzyło się już nie raz że wielu sadzących kartofle podwoyną takową ilość z morgu zebrali. Jednak, gdybyśmy tylko przy zbiorze 80 korcy kartofli stanęli, wyniknie ztąd, iż ten iest równie odpowiadający 24 korcom żyta, którego żadną miarą z iednego morgu otrzymać nie możemy. Kartofle iako roślina

pasna uważane, mają ieszcze te szczególne zalety:

1) Przestaią na roli iakiegokolwiek ona iest gatunku, można ie bowiem sadzić na roli piaszczystéy, procz żyta i tatarki żadnéy innéy nie rodzącéy rośliny, a nawet i w rolą ielową zasadzone wydadzą zbiór dosyć liczny.

2) Maią daleko mniéy nieprzyaciół między gąsienicami i owadami nad inne rośliny iarmużowe, które w nich okropne spustoszenia czynią, dla tego obawiać się nie potrzeba utracenia kartofli przez gąsienice, iak się to często w przeciwnym razie z innemi roślinami dzieie.

3) Pora dżdżysta i ciągle słotna nie tyle szkodzi kartoflom iak innym pasnym roślinom, tudzież że sadzenie ich podczas każdéy pory powietrza, dogodnie uskutecznić się może bez obawiania się choć naymniejszéy szkody.

4) Nakoniec, że kartofle dla swéy własności mącznéy są naybardziéy zbliżone do zboża, przeto i za naylepszą paszę dla bydła

służyć mogą. Osobliwie do napoiu dla krów cielných i do tuczenia świń, kartofle, iak powszechnie wiadomo nayużyteczniejszą są karmą. Koniom nawet dawać można kartofli oszczędzając przezto innego zboża, a iak są użyteczne do różnych potraw, do pieczywa chleba, pędzenia wódki, robienia ryżu, mąki, syropu i t. d. o tem da się dostateczne objaśnienie w następujących oddziałach. Mógłbym tu ieszcze więcéy podobnych zalet przytoczyć, gdybym nie był przekonany, że każdy roztropny gospodarz umie cenić korzyść téy wysmienitéy rośliny. Przystępuię zatem do nauki na iaki sposób kartofle naylepiéy i nayłatwiey sadzić się mogą. A nayprzód co do roli.

Lubo wspomniałem że kartofle na wszelkiéy roli iakiegokolwiek bądź gatunku przestaia, nie miałem iednak myśli zapewniać, że ieden gatunek roli iest tak dogodny kartoflom iak drugi. Rola zwieżła mniéy im sprzyia niż krucha, a naylepsza iest dla nich taka, która ma cokolwiek wilgoci w

sobie; lecz zbytnia mokrość jest im szkodliwa i w takiéy wodnistéy roli wszelka roślina zbutwieć i zgnić musi. Na wilgotnéy cokolwiek roli wydadzą kartofle naypewnieyszy i naylicznieyszy zbiór, który żadną miarą omylić nie może, skoro się rola należycie i głęboko uprawiła. W takim razie oprą się kartofle przez kilka miesięcy w przypadku trwającéy suszy a czas słotny mało im zaszkodzić zdoła, skoro ieszcze przytem zapobieżymy aby na nich nigdy woda nie stała.

Uprawa roli zawisła na tem, aby ią takim gnoiem nawozić który ią miernie rozwalnia. Kiedy zaraz na początku wiosny tak rolę uprawimy aby iak naylepiéy skruszoną była, tudzież gdy dołożymy starania aby nigdy w bryły nie zeschnęła, kartofle udadzą się bardzo dobrze, a przez zasłonięcie własnem zielem gruntu, utrzymywać go będą w stanie wilgotnym i kruchym. Piaszczysta rola niezdatna do innych roślin pasnych, nagrodzi sownice koszta uprawy,

sadząc w niéy kartofle. Uprawiając ją wczesnie i głęboko, zasadzając owoce trochę gęściey, spodziewać się można iż oczekiwania nie zawiedzie.

Nie potrzeba na to bynajmniéy zważać, gdyby rola do kartofli przeznaczona, była pełna dziczyny i chwastu, bo chcąc rolę z niéy oczyścić i przysposobić ją do gruntu na zboże, naylepszym środkiem iest sadzenie w nią kartofli, albowiem takowe istotnie chędożą ją z chwastu. Owszem iak naybardziéy zdziżałą rolę trzeba do kartofli przeznaczyć, gdyż prawie zwyczajnie zdarzać się zwykło, iż rolnicy lepsze z niéy kartofle zbierają niżeli z roli czystéy, gdyż chwast pomiędzy niemi znajdujący się w gnóy obrocić się musi. Radzę tu, aby robotę uprawiania roli pod kartofle nie odkładać do czasu, owszem rozpocząć ją w iesieni i zostawić ją po odwróceniu bez browowania, takową bowiem gdy mróz przeymie natenczas i perz wymarznąć musi. Po oschnieniu roli na wiosnę, potrzebne iest

powtórne oranie i bronowanie, a gdy już rola tak się usposobiła że wszystkie bryły pokruszone zostały, chociażby nawet korzenie chwastu nie zgniły można natychmiast do sadzenia kartofli przystąpić.

Wypada atoli uczynić wzmiankę o gnoiu dotychczas różnym sposobem i w rozmaitych czasach używanego. Niektórzy są tego zdania, że najlepiej jest gnoić rolę pod kartofle przed samem sadzeniem, inni, że gnoy przy pierwszem zaraz oraniu jest potrzebnym; lecz moja rada jest ta: że chwila w której drogi są dobre i w której inne niezbyte zatrudnienia gospodarcze żadnej przeszkody nie czynią, jest czasem najsposobniejszym do wywożenia gnoiu, albowiem doświadczyłem że to jest wszystko iedno, czy gnoy zaraz z ziemią odwraca się, czy się dopiero przed sadzeniem nawozi, i skoro tylko gnoy jest dobry w obydwóch przypadkach iednaki skutek okaże. Na roli perzem i dziczyzną zarosłej, pierwsza uprawa przez gnoy długi stanie się trudniejszą

gdyż brony dobrze niezdolają imać ziemi, przeciwnie zaś na roli pełnej gorczyczniku, gnoienie wczesne jest bardzo korzystne.

Kartofle wymagają w prawdzie dobrego i znacznego nawozu, lecz go znowu w obfitości mnóstwie roli wracają, gdy się na paszę dla bydła obrócą. Nie można tu naznaczyć pewnej ilości fur gnoiu, lecz gdy grunt jest nadto zwiezły, więcej nawozu wymaga aby rola rozwolniona była, niż grunt kruchy.

Naystosowniejszy czas do sadzenia kartofli trwa przez cały Kwiecień i May, a nawet na początku Czerwca sadzone, wydadzą jeszcze zbiór bardzo obfity. Nie wiążemy się zatem do pewnego czasu z oczekiwaniem który w téj lub w owéj okolicy za najlepszy się uznaie, a tem mniej jeszcze do odmian Xiężyca; najlepszy bowiem czas jest wtedy, gdy rola do nich dobrze się uprawiała i gdy inną pracą w gospodarstwie zatrudnieni nie jesteśmy. Sama tylko rola

piaszczysta czyni tu wyjątek od powszechnie-
go prawidła, przy której wczesne sadzenie
jest koniecznie potrzebne nim jeszcze upały
nastaną.

Kartofle sadzą się rozmaitym sposobem.
Niektórzy uprawiają rolę do kartofli tak
jak do innych roślin i potem je za pomocą
haka sadzą, inni używają rydla i t. p.
Naylżeyszy sposób jest ten, gdy kartofle za
pługiem w brozdy się kładą i następującą
skibą przykrywają, gdyż sposób sadzenia
za hakiem lub rydlem tam tylko dogodny
bydź może, gdzie niema żadnego sprzężaiu;
lecz ci którzy go mają daleko lepiéy uczy-
nią, trzymając się zaleconego sposobu. Atoli
sadzenie za pługiem wymaga pewnéy uwa-
gi, gdyż kartofle w takiéy odległości kładz
się powinny w iakiéy krzaki na przyszłość
stać muszą. To zatrudnienie nie jest tak
przykre jak się z początku wydawać może
i odbywa się z nadzwyczajną prędkością;
ma także i tę zaletę że krze kartofli ieden
od drugiego równie odlegle stać będą. Coś

kolwiek trudności sprawi należyte przykrycie następującej skiby. Z tego powodu trzeba pług tak nastawić, aby skibę szeroko rozcierał, to jest: deska (odkładnica) powinna być szeroka, albo też inna tym czasem w pług wsadzona, póki kartofle się podornia. Do sadzenia biorą się średnie kartofle, któreby się na ten koniec osobno odkładać powinny. Wcale wielkie sadzić nie warto, gdyż te po większej części w ziemi gniją, a zupełnie małe dla tego są niezdatne, albowiem nie doszły do całkowitej dojrzałości i następnie złe owoce wydadzą. Nie mając innych iak tylko wielkie kartofle można je do sadzenia na dwie lub trzy części poprzekrajać.

Po sadzeniu należy zostawić rolę tak długo niezawleczoną, aż gorczycznik i inne chwasty wschodzić poczną, natenczas dopiero kartofle broną zawleczoną być powinny co i dziczyznę zniweczy i roślinie nie kartofli przyspieszy. W krótko po wykonaniu tej pracy pierwsze pienie nastą-

pic powinno, które bardzo jest ważne, gdyż im wcześnię się ułatwia, tem prędszego wzrostu owoce nabierają, lecz gdy raz już dziczyzną zarosną nigdy się dobrze nie rozkrzewią. Kiedy kartofle po drugi raz ochędożone i okopane zostały, nie wymagają żadnego osobliwego pielęgnowania i dosyc jest mieć tylko na to uwagę, aby ziela zawczasie nie zrzynać, powinny albowiem póty mieć liście swoje, póki zupełnie nie doyrzeją, co natenczas się dopiero dzieie, gdy liść zółknąć poczyna.

Do wykopywania kartofli wybiera się ile możności czas przyjemny i suchy, nie tylko dla tego że robota na owczas dogodniey się uprzęta, lecz że z suchéy roli wybrane kartofle dłużéy zachować można i nie tak łatwo wilgoć w siebie przyymują.

Kiedy tak dalece wielki zbiór kartofli mamy, iż każdéy krowie po cztery miarki dawać będziemy mogli, nieomylnie daleko więcéy mleka otrzymamy, a ztąd przeko-

namy się o korzyściach pomnożonego sadzenia kartofli, uważając ieszcze do tego że gnóy który po takim paszeniu zbieramy, przechodzi co do dobroci i wartości wszelkie inne korzyści. Woły robocze przy paszy z kartofli tak się dobrze żywią, iak gdyby im owsa dawano, owce nawet mogą się tuczyć kartoflami a i koniom sprzyia ta pasza oszczędzająca znaczny wychód zboża.

Wyiątek z dzieła drukowanego w Rudelstadzie w roku 1819 pod tytułem: Cwoc kartoflany zawieraiący naukę o iego sadzeniu, i gatunkach.

Gdy angielski admirał sławny Franciszek Drake (któremu winni iestesmy sprowadzenie do nas kartofli) przy powrocie swoim z Ameryki w roku 1585 dał ogrodnikowi swemu kilkadziesiąt kartofli nie widzianych dotąd nigdy w Anglii z tem zaleceniem,

aby ie na iednéy kwaterze posadził i szczególnie o nich miał staranie, zapewnił go oraz iż owoc ich iest bardzo smaczny. Ciekawość ogrodnika posunięta była do najwyższego stopnia, w krótcie pokazały się liście i kwiat, nakoniec wiele owocow mających podobieństwo zielonych jabłek, w których iak wiadomo znayduie się nasienie, a które niewiadomy ogrodnik za owoc uwielbiany uważał. Chcąc doświadczyć smaku téy rośliny zdaiący się mieć doyrzałość zupełną, ugryzł iedno jabłko, lecz znaydując ie gorzkim i przykrem, odrzucił od siebie z niechęcią owoc wspomniony i iak sądził nie warty starania iakie około niegołożył. Podając Admirałowi kilka z tych owoców, zapytał się: „czyli to iest taż roślina której smak uwielbiał“ odebrał za odpowiedź że iezli mu się zdaie że iest niedobrá, niech ią wyrwie z korzeniem nim dziczyzná ogrod zapleni. Stało się. Lecz iak zdumiał się ogrodnik gdy pod każdym krzakiem znalazł wielką ilość kartosli podobnych do tych które zasadził.

Admirał kazał ugotować kilka kartofli, a gdy ie Ogrodnik skosztował rzekł pełen zadziwienia: byłoby szkoda niszczyć tak wysmienitą roślinę! Cożbyłby powiedział, gdyby mógł przewidzieć, iak użytecznym produktem iest dzisiay w kraiach europejskich.

Roślina ta służąca do pożywienia ludzi i do karmy bydła zaleca się nietylko z swęj dobroczynnéj użyteczności, ale, nawet i z tego względu, że w każdym kraju przyy-
muie się, że każda rola iest dla niéy dogodna, że mało zachodu około siebie wymaga, i że obficie nagradza lekkie trudy w sadzeniu iéy poniesione.

Często doświadczono, iż rola która się pod inne rośliny niezdawała, tudzież na łąkach suchych kartofle sadzone obfity zbiór przyniosły, i gdy inne rośliny przez grad wytłuczone zostały te najmnieyszéj szkody nieponiosły. W mokrych tylko latach lub przez gorąca nazwyczajne mogą się nie

udać, atoli i w tym przypadku nieprzestaia działac dobroczynnie na role, gdyz ia czy-
sca z chwastu i dziczyzny.

Gatunki kartofli sa rozliczne, a co do koloru te bywai biale, czerwone, zolte, niebieskie, zielone i czarne. Pierwsze, to jest biale, mai smak przyjemny i najlepszy a dla swey wlasnosci maczystey zaslugui przed innemi na pierwszenstwo, chocia nie sa tak wielkie iak kartofle innego gatunku, a nawet mniejsze od wszystkich. Czerwone sa powiekszey czesci kaliste czyli loiowate dla tego niemai tak dobrego smaku iak wyzey wspomniane, z tem wszystkim sa bardzo dobre i doyrzewai pozno. Gatunek ten jest naydogodniejsza pasza dla bydla, atoli znayduia sie ieszcze niektore miedzy nimi gatunki ktore bardziey sa smaczniejsze i maczystsze niz biale kartofle. Zolte, gdy mai kolor nadto podwyyszony to jest gdy wpadaia w farbe paliowa lub pomaranczowa albo cytrynowa sa zupełnie niesmaczne, lecz te ktore sa

koloru bladego żółtego odpowiadają w dobroci najlepszym białym kartoflom. Niebieskie, (wyjąwszy te które mają kolor blade błękitny i które są bardzo mączyste i smaczne) służą jedynie za paszę dla bydła, a Czarne do niczego użyte być nie mogą, gdyż nie tylko kolor ich jest przeciwny, ale nawet i smak przykry i gorzki. Zielone, uważać można za zgniłe kartofle dla tego też takowe do potraw użyte być nie mogą.

Naydogodniejszy grunt pod kartofle, na którym najlepiej się udają jest ten który się składa z gliny i piasku, to jest iak niektórzy zowią gliniasto piaszczysty, mający przyzwoitą wilgoć, który do tego uprawiony z jesieni został nawieziony krótkim krowim gnojem, a z położenia mający spadistość ku zachodowi lub ku północy, gdzieby więcej było cienia niż słońca. Wilgoci wymagają kartofle równie iak wszystkie inne owoce iarmuzne, przeciwnie zaś susza i zbytняя mokość czyni je albo niedoyrzałemi albo wodnistemi, w obydwóch razach

staia się niezdatne do użycia. Gnoy iak wspomniano iest pospolicie ten który się z pod krów wywozi, lecz ktoby chciał i miał sposobność gnoienia dębicą czyli kwasem garbarskim, ten otrzyma nadspodziewanie dobre i smaczne kartofle przy ich mnogim zbiorze, a oprócz tego gnoiąc tym sposobem rolę przez dwa lata i zasadzając kartoflami, uczyni ją zdatną do wszelkiego zboża.

Owoc kartoflany rozradza się cudownym prawie sposobem. Co z innym uczynić nie można to się daie uskutečnić z kartoflem, przerznięty bowiem na kilka części wyda dobre i liczne owoce, iego nasienie, odcięte gruczołki wszystko to rozradza się w nadzwyczajnéj obfitości. Sadzenie łatwe iest również zaletą tego owocu, uważać tylko na to potrzeba aby w pewnéj przyzwoitéj odległości od siebie sadzone były, a dla dogodności pekcia najlepiéy będzie sadzić ie w kształcie warcabnicy.

Dział Drugi.

O sposobie robienia z kartofli rozmaitych gospodarczych i użytecznych preparatów.

1) Ryż z Kartofli.

Chcąc mieć Ryż z Kartofli potrzeba się zaopatrzyć w narzędzie blaszane, z stępem drewnianem w kształcie sikawki młerniej. Rurka takowa powinna mieć ze wszystkich stron dziurki wielkości ziarnka ryżowego. Gdy się już kartofle zwyczajnym sposobem ugotowały, obrać je z łupin i rozetrzeć w donicy, a gdy zupełnie ostygną, napełnia się tą roztartą masą narzędzie blaszane, i wyciska się ją za pomocą stępla przez dziurki na talerz, i postępuje się tym sposobem aż dotąd pokaż cała masa utartych kartofli przez dziurki nie przejdzie. Z tem wszystkiem trzeba mieć bacność, aby wcisnięte kartofle nim się powtórnie narzę-

dzie napelni, na obszernem naczyniu lub na papierze delikatnie piorem roztrząść, albowiem gdyby wszystko na kupie zostało skleićby się mogło. Gdy tym sposobem cała massa wycisnioną zostanie, zostawić ją aby cokolwiek wyschła, w ten czas dopiero biorąc ją częściami na płaski druszlak albo na rzadkie sito, lub lepiej na przetak, należy ją przesiewać tak, aby w kształcie ziarenek przelatywała, a gdy się już to stało, wystawić na słońce aby powoli wyschła, dopoki ryż takowy przyzwoitej twardości nie nabędzie. Tak sporządzony można go przez długi czas w płóciennych woreczkach zachować. Gdyby atoli przesiewanie na przetaku udać się niechciało, można tę masę z narzędzia wycisniętą na ciepłym miejscu ususzyć, i gdy się w palcach łamać będzie na ten czas w małe ziarenka podrobić, co iednak nie jest rzeczą tak dogodną iak w sposobie wyżej opisanym.

Jeszcze lepszym będzie ryż kartoflany, gdy się ugotowane i przetarte kartofle z

pszenną mąką pomięsza wbiwszy do tego parę iaiek i urobiwszy masę na ciasto, a gdy się z tego ciasta wyżéy opisanym sposobem ryż otrzyma, takowy do wszystkich potraw może bydz używany, i nigdy się niepokruszy.

2) Kasza z Kartofli.

Na ten cel odgotowawszy kartofle przez parę (ob. Dział III. Nr. 1.) obierają się z łupin, i gdy iuż ostygną, należy ie pokraiać w kostki a na ostatek wysuszyć na słońcu lub w piecu. Ażeby sobie wiele czasu nie zabierać można cząstkowo przysposobić się w takowe kraianki i suszyć ie do pewney miary. Gdy się iuż ma znaczną ilość tak przyrządzonych kartofli, oddadź ie do mły-
na dla otrzymania z nich kaszy, atoli zważać potrzeba aby kamienie żadnego piasku i otrębów nie przepuszczały, gdyż inaczej kasza kartoflana na nicby się przydać nie mogła. Podług upodobania więc można sobie zamówić z tych kosteczek grubą lub drobną kaszę, a nawet i mąka, która po-

między nią wypada przydadz się może w gospodarstwie. Kasza takowa zastępuje odpowiednie miejsce zwyczajney kaszy, a szczególnie w mleku najlepiéy użytą bydz może.

Innym sposobem otrzymać można kaszę z kartofli, gdy się je surowe oskobawszy w kostki pokraie, i w piecu wysuszy. Nie trzeba się atoli troszczyć ieżeli tym sposobem wysuszone kartofle brunatnego koloru nabędą, gdyż to ich dobroci w naymniejszey części nie uymuie. Takowe gdy ostygną mogą bydz natychmiast zemlone, i kasza z nich zrobiona jest bardzo dobrą. Jeżeli zaś posiada się takową ilość kartofli, iżby niewarto było udawać się z nią do młyna, w tenczas można wzmiankowane kosteczki w moździerzu roztlukiwać, i przez sitą od mąki oddzielić, która do pieczywa zdatną bydz może; kasza zaś zawsze tak dobrą będzie iak gdyby młoną była.

Kasza z surowych kartofli ma to pierwszeństwo nad kaszę z gotowanych kosteczek,

iż prędzey się ngotuje i lepszy smak ma niżeli druga.

3) Mąka i Krochmal z Kartofli.

Następującym sposobem otrzymuje się Mąka z Kartofli. Trzeba sobie kazać zrobić wielką szatkownicę iaką się używa do szatkowania kapusty, lecz w mieyscu gdzie się noże znajduią osadzić szeroką blachę któraby cośkolwiek więsze dziurki miała niżeli na zwyczajnych tarkach znajdywać się zwykły. Powtórę napełnić wielki statek czyli balią wodą aż do połowy. Gdy się to wszystko uskuteczniło biorą się wielkie białe Kartofle i czyszą się w wodzie, poczem szatkuią się na rzeczonéy blasze dziurkowanéy tak iak na szatkownicy. Praca ta wymaga wiele pilności i silnego przyłożenia rąk. Gdy więc uszatkowane tym sposobem kartofle wodę napełniły, tedy łupiny iako lekkie części pływaiące po wierzchu zebrać się powinny przez sito z częściami grubych i nieprzetartych kartofli. Osada czysta pozostała w wodzie wlewa

się do innego wielkiego naczynia, którą mieszając aż do gruntu przelać nareszcie potrzeba przez sito włosiane do innego czystego naczynia. To iednak bardzo ostrożnie uskutecznić należy, aby się nic nieczystego do téy massy nie dostało inaczey na nowo przelaćby ią wypadało. Przelana Massa stać powinna przez kilka godzin, poczem zlewa się woda która na niéy osiadła. Teraz nalewa się czysta woda i miesza się powtórnie massa aż do gruntu w celu odłączenia od niéy wszelkiéy nieczystości. To zlewanie i nalewanie czystéy wody dopóty dziać się powinno, dopóki tak czysta woda nie spłynie iak była na massę lana, a w tenczas ustawia się naczynie w takiém kierunku aby woda powoli ściekać mogła.

Po kilku dniach, gdy ta massa przyzwoitéy twardości nabędzie, oskrobuie się z wierzchu nożem brudny pyłek, kraie się ią w kawały i rozkłada na deski płótnem poprzykrywane aby w tym stanie zupełnie wyschnąć mogła, a po ośmiu dniach massa

ta okaże się najpiękniejszym i naybielszym krochmalem.

Takowy gatunek krochmalu czyli maki krochmalnéy iest daleko bielszy i delikatniejszy niżeli ten który się z pszenicy robi. Nayszczegolniéy użyć go można do krochmalenia koronek, gdy nie tylko im najpiękniejszą białość nadaie, ale czyniąc ie tęgiemi nie klei ie iak zwyczajny krochmal. Funt ieden tego krochmalu uczyni tyle skutku w bieliznie ile dwa funtu krochmalu ordynaryynego; tylko przytem na to uważać potrzeba, że przy rozrobieniu krochmalu kartoflanego więcéy zimnéy wody użyć potrzeba niżeli do zwyczajnego, gdyż ten krochmal natychmiast się w wodzie rozpuszcza.

Prócz tego przestroga ta niechay służy za prawidło, że tylko w ciepłéy porze roku, ale nie podczas mroźnego powietrza krochmal takowy robić potrzeba. Mąka ta może bydz używaną do potraw i pie-

czywa, a łupiny i szumowiny krochmalne są dobrą tuczą dla świń.

4) Chléb z Kartofli.

Piérwszy Sposób. Kartofle surowe oskrobawszy gotować w wodzie aż dotąd poki nie staną się zupełnie sypkie, aby ie łatwo rozetrzeć można było. Gdy ostygną trzeć ie na tarce mającéy dziurki wielkości grochu, gdyż inaczéy praca ta stałaby się uprzykrzoną i nudną, atoli im drobnieý kartofel się rozciéra tem lepszy z niego chléb będzie. Na ten koniec użyćby można szatkownicy pod Nrem 3 opisanéy, a zatrudnienie to szłoby z daleko większym pospiechem. Do téy massy dodaie się następnie tyle mąki żytnéy aby łącznie z nią przyzwoite do pieczenia ciasto ugnieść można, atoli do zaczynienia dwa razy tyle kwasu dodadz należy ile się używa do zwyczajnego chleba, gdyż inaczéy chleb byłby za słodki i nadto miękki. Drugiego dnia gdy ciasto narosnie, robic z niego zwyczajnym sposobem bochenki posypuiąc mąką

żytną, przyczem i na to zważać potrzeba, że chleb takowy o pół godziny dłużej w piecu zostawać powinien niż przy powszechném pieczywie chleba żytnego. Robiąc chleb kartoflany, gdy zwyż wspomniana massa przetartą została, nie używa się do niej wody w celu urobienia ciasta z mąką, albowiem massa ta dosyć z sama siebie jest wilgotna i mokra. Nieużywanie wody, i dłuższe zatrzymanie bochenków w piecu są w tym względzie warunkami nieprzestępnymi. Przytem i na to tu wspomnieć należy, iż dwa razy tyle mąki żytnéj do urobienia ciasta wziąć należy, ile się utartéj massy znajduie, to jest gdyby kto miał massy kartoflanej garniec, powinien dobrać dwa garce mąki i t. p. Przekonano się z doświadczenia, iż chleb takowy co do dobroci nie ustępuje bynajmiéj chlebowi żytnemu, oszczędza wielką ilość mąki, i zastępuje po wielkiéj części znaczny artykuł w gospodarstwie.

Drugi Sposób. Obwarzywszy kartofle, gdy już cokolwiek ostygną obrać je z

łupin i rozgnieść na stolnicy drewnianym wałkiem i ususzyć w piecu. Piec nie powinien mieć więcej gorąca, iak ma w ten czas gdy się z niego chleb wyymuie, a zatem przepalić go tylko należy. Gdy kartofle w tym stanie rozłożone na szerokiéy brytwanie wsunięte zostały, piec musi stać otworem aby dym zupełnie z niego wyszedł, a gdy kartofle doszły już do tego stanu iż się w palcach z łatwością kruszyć daia, gdy w poruszaniu czynią taki szelest iaki się słyszeć daie przy poruszaniu orzechów, tedy to jest znakiem iż doskonałéy twardości nabyły. W tem momencie wysunąć ie z pieca potrzeba i dadź im ostygnąć na brytwanach, a gdy zupełnie zziębnieią wysypać do worków i złożyć ie w miejscu suchem. Gorącość pieca powinna bydz przyzwoita, gdyż przy mnieyszem cieple kartofle nabędą koloru czarnego i stracą na swéy dobroci. Jeżeli się ma wielką ilość tak ususzonych kartofli, można ie oddać do młyna, albo zemleć w domu w żarnach na mąkę. Staiąc się mąką traci dwarazy mniej

na wadzę i zabiera mniej miejsca niżeli w stanie surowym, a zachowana w suchem miejscu i zabezpieczona od wilgoci staie się coraz lepszą i pożywniejszą. Chcąc mieć chleb pszenno-kartoflany bierze się przez połowę mąki kartoflanej i mąki pszennej, a do żytno lub ięczmiennie-kartoflanego chleba, trzecią część mąki kartoflanej a dwie części mąki żytniej lub ięczmienniej. Najlepszy atoli będzie chleb w ten czas, gdy się do 40 funtów mąki pszennej weźmie 17 funtów mąki kartoflanej, i takowe wspólnie się pomiesza. Z resztą chleb ten robi się zwyczajnym sposobem z tą tylko różnicą iż w pieczywie na następujące warunki uważać należy. Skoro się bochenki do pieca wsadzą i gdy już cokolwiek farby brunatnej nabierają, natychmiast trzeba blachę o jeden cal otworzyć, a gdy się bochenki wyymą pokładź je wierzchem na dół a spodem do góry. Piec po wyjęciu chleba powinien być iak najtroskliwiej przytkany aby ciepło swoje zatrzymał, a po pół godzinie gdy już chleb ostygnie

(co koniecznie być powinno) kładzie się powtórnie do pieca zostawiając go otworem, i przez godzinę w niem być musi. To drugie pieczywo na żaden sposób opuścić nie można. Sól do ciasta nie jest koniecznie potrzebną, można iednak do 100 funtów mąki użyć 10 łotów soli. Z tych 75 funtów mąki wyżej wzmiankowaney otrzyma się 100 funtów chleba, który przez 12 dni w czerstwości się swojej zatrzyma.

Trzeci Sposób. Kartofle powinny być czysto obmyte i starannie oskrobane, ale gotować ie nie potrzeba. Po oskrobaniu wypłókać ie czystą wodą poczem biorąc po iednemu trą się na tarce iak najdrobniéy z tą przezornością aby żadne kawałki do ztartych części nie dostały się. Tym sposobem utarte kartofle kładą się w niecki w których przez 48 godzin, czyli przez dwie doby zostawać muszą, a niecki tak ustawione być powinny, ażeby wszelka zbierająca się woda zcięknąć z nich mogła.

Gdy czas czterdziestu ośmiu godzin upłynął, w ten czas zaczyna się mąka na kwas chlebowy podług powszechnego zwyczaju. Dostatecznie będzie zakisiec trzecią część tyle mąki prawdziwéy ile się przetartych kartofli znajduie, a do zarobienia ciasta wziąć przez połowę tyle mąki ile iest kartofli. To zarobione ciasto wspólnie z kwasem chlebowym stać powinno przez całą noc w dziży przykrytéy kocami, aby w przyzwitem cieple urosć mogło. Dnia następującego wygnieść na nowo ciasto przydając podług potrzeby wody lub mąki, i robiąc bochenki zwyczajne, przysposobić ie do pieczywa. Przy pieczywie na to szczególniey uważać potrzeba aby piec nie był nadto gorący lub cokolwiek zimny, a tym sposobem otrzyma się bardzo dobry i smaczny chleb kartoflany.

5) Masło kartoflane.

Takowe robi się dwoiakiem sposobem.

- 1) Jak Masło zwyczajne: Kartofle odgotowane obieraia się z łupin iak naytroskli-

wieć i tłuką się w stępie albo rozcieraia się w donicy na miazgę. Gdy to uskuteczniło kładzie się owa ztarta masa do maślnicy nalewając na nią świeżą maślanę, albo co ieszcze lepiej będzie zebraną śmietanę i robi się w maślnicy ciągle przez 3 godzin. Gdy już ta masa z maślaną należycie zmieszana została, wkłada się do innego naczynia, poczem wyciska się część płynna, a masło takowe posolone w mierze przyzwoitey zbliża się w dobroci do masła zwyczajnego. Z iednego funta śmietany i iednego funta masy kartoflanej otrzyma się dwa funty masła przydatnego zawsze w gospodarstwie. 2) Masło takowe można ieszcze na inny sposób robić, częścią z przyłączeniem do masy kartoflanej starego lub świeżego masła, częścią z smalcem gęsim lub tłustością wieprzową, częścią z miodem albo oliwą.

Zdarzać się zwykło iż w gospodarstwie znayduie się pewny zapas starego i niesmacznego masła. Takowe rozpuściwszy w

tyglu a szumowiny zebrawszy łyżką, wystarczy 1. 2. a nawet 3 funty do 3 funtów masy kartoflanej, które zmieszawszy łącznie i osoliwszy, dobre masło dla czeladzi otrzymać można. Jeszcze lepszego smaku nabędzie, gdy się do masła roztopionego doda drobno ukrajaną cebulę i takową w niej usmaży, lecz po usmażeniu cebula wyjąć się powinna. Masło kartoflane przygotowane cebulą długo zachować można. Biorąc szmalec gęsi lub tłustość wieprzową, mieszając je także z cebulą można jednym funtem wystarczyć do 3 funtów masy kartoflanej, lecz że szmalec przybiera smak oleju, dla tego nigdy wiele o jeden raz takiego masła robić nie wypada.

Mieszając miód z masą kartoflaną, dosyć będzie wziąć jeden funt miodu do 3 lub 4 funtów masy kartoflanej, aby otrzymać dobre i smaczne masło. Nakoniec użyć można do tego oleju z orzechów, migdałów, lub oliwy prowanskiej, lecz masło takowe nie jest smaczne i łatwo zepsuciu się podpada.

Chcąc atoli masło kartoflane uczynić smaczne, szczególnie dla użycia go do chleba zmięszać je można z jabłkami obranemi z skórki i wyczyszczonemi z ziarenek środkowych, a takowe masło użyć będzie można nie tylko do potraw rybnych ale nawet do potraw mięsnych i pieczywa.

6) Sér Kartoflany.

Wynalazek ten iest tak użyteczny w gospodarstwie i tak dalece doprowadzony, iż ci którym sér takowy do iedzenia podano, bez ostrzeżenia iż iest z kartofli robiony, rozróżnić go nie mogli od sera naturalnego robionego z mleka.

Na ten koniec dobiéraią się czerwone i białe kartofle náylepszego gatunku, które miékkko ođgotować potrzeba, iednak z tą ostrożnością aby się niepopękały, gdyż inaczej utraciłyby całą moc i dobroć swoją. Gdy zupełnie ostygną, obrać je czysto z łupin, a włożywszy do niecek rozcieraiać się wałkiem na miazgę aby żadnych gru-

czołków i twardych części nie było. Te prace można także uskutecznić innym sposobem trąc kartofle na tarce.

Z téy marmelady kartoflaney mogą byćz przydaniem serwatki, mleka krowiego lub owczego robione sery w rozmaitych gatunkach i rozmaitéy dobroci, a to następnymsposobem. Mleko należy przegotować na węglach aby się nadto nie zgęśło i nie powinno też byćz bardzo gorące boby séry były kruche. Gdy się to uskuteczni bierze się do 5 funtów kartofli utartych i funt mleka, można też dodać kminku, anyżu, lub innych iakich korzeni, i zagnieta się na ciasto, niezapominaiąc o przydaniu soli podług upodobania. Massa takowa dobrze ugniecona i przykryta powinna stać w porze zimowéy 3 do 4 dni, w porze zaś letniéy przez 2 dni. Po upływie tego czasu gniecie się ta massa ieszcze raz, i napełnia się nią formy serowe tak iednak aby przez otwory zostawione wszelka wilgoć ściekać mogła. Podług pory rocznéy zostaią w tych

formach dłużey lub krócéy, a gdy kilka dni upłyną, wykładają się do zupełnego wyschnienia na deskę w miejscu umiarkowanym, lecz nie na słońce, ani na piec, albowiem łatwo popękaćby się mogły. Gdyby jednak pękaniu zaradzić niemożna było, tedy trzeba popadane séry z wierzchu piwem lub gęstem mlekiem posmarować a w rozpadliny cokolwiek śmietany powlewać i w tym stanie dać im wyschnąć. Dla zachowania sérow takowych na czas długi potrzeba przy pakowaniu na następujące zważać przepisy.

Na dnie garnka lub faski posypuie się świeży kurzy ślaz czyli kurzy ślad (Bogelfraut) rosnący po ogrodach, który dla użytku w porze zimowéy powinien być dobrze wysuszony. Na to kładą się séry przekładając je wspomnionem zieleń, aż póki całe naczynie napełnionem nie będzie. W tym stanie powinny zostawać przez 14 dni lub cokolwiek dłużey, gdyż im starsze są te séry, tem są lepsze. Chcąc

je zachować od robaków kładzie się na dnie i zwierzchu tudzież po bokach naczynia ziela Świętojańskiego zwanego inaczej stokrocią które się w tenczas zbierać powinno gdy w pełnem kwitnieniu zostaje, to jest w miesiącu Lipcu. Aby otrzymać séry piękniejsze i tłustsze, można do każdego sera dodać iedną łyżkę śmietany gdy się je powtórnie iak ciasto zagnieta.

Dla zrobienia sérów wielkich i okrągłych na kształt hollenderskich bierze się do każdego funta mleka tyle soli ile potrzeba wymaga ale dodaie się ieszcze znaczną ilość śmietany. Ponieważ zaś takowe séry daleko łatwiej i bardziej pękają, tedy trzeba je tem więcéj smarować piwem lub śmietaną po wierzchu.

Chcąc mieć sér takowy w kolorze żółtym albo czerwonym, tedy dodaie się do śmietany cokolwiek szafranu, albo soku wiśniowego i t. p.

Wszystkie gatunki takowego sera mają tę zaletę i pierwszeństwo nad séry pospolite, że się w nich żadne robaki niezalegają,

i że im są starsze tem lepszy dobroci nabywaia. Z resztą złożyć ie potrzeba w takim miejscu gdzie wilgoć niedochodzi, a zachować ie można przez cały rok w stanie czerstwym i dobrym.

7) Syrop i Cukier z Kartofli.

Do nowego glinianego naczynia wlewa się 12 garcy wody i przystawia się do ognia, poczem w iedney kwartie wody rozpuszcza się 6 łotów witryolu i mieszaiać ciągle przez kwadrans wsypuie się do téy kwarty wody funt ieden mąki kartoflaney, który robienia sposób wyżej został opisany i wlewa to wszystko do gotuiący się wody. Mieszanie to póty trwać powinno poki się 6 funtów mąki kartoflaney nie spotrzebuie, a w tenczas przestaiąc mieszać zostawia się garnek czyli naczynie na ogniu przez godzin 12. Dla odjęcia kwasu siarczanego trzeba roztluc 6 łotów kredy na drobny proszek lub na miazgę, którą gdy kipienie nie ustaie łyżkami wsypywać potrzeba, i tym sposobem odłączy się kwas

od syropu który z wierzchu iak szumowiny gipsowe zbierać można.

Gdy się gotowanie ukończy które do 12 godzin zajmuie, przelewa się ta woda z całą mieszaniną przez mocną flanelę do czystych płaskich naczyń, i gdy się to stało powtórzyć ieszcze raz lub więcéy to przelewanie przez czystą flanelę dopokąd wszystka kreda na niéy nie osiedzie.

8) Kawa Kartoflana.

Wybieraią się na ten koniec najmniejsze kartofle z gatunku nazwanego cukrowych ziemniaków i te gotuią się w łupinach w garnku albo w kociołku atoli tak aby się niepopękały w gotowaniu. Obrawszy ie z łupin kraią się w drobne kosteczki mało co większe od ziarenek prawdziwéy kawy, i wystawiaią się na słońce lub na piec dla zupełnego wyschnięcia. Trzeba ie-
dnak od czasu do czasu przestrząsać ie aby ze wszystkich stron stwardniały. W tym stanie można ie przechować bardzo długo byle były złożone w miejscu suchem i zastrze-

żone od myszy. Chcąc z nich zrobić użytek, bierze się pewna część tych kosteczek i upala się w zwyczajnym piecyku kawowym lub na brytwannie albo w tygielku. Doglądać potrzeba aby się nieprzepaliły i skoro koloru upalonéy kawy nabędą, tedy to jest znakiem że dobrze ususzone zostały. W przeciwnym razie gdy są zle ususzone, pocą się w tygielku, lepią się do kupy i są niezdatne do użycia.

Przy mieleniu i gotowaniu kawy kartoflanéy postępuje się sposobem zwyczajnym, do czego gdy można dobrze jest dodać cokolwiek uskrobanego rogu ieleniowego. Ilość miary tak zachowana bydź powinna iak przy prawdziwéy kawie.

Tym sposobem zrobiona kawa jest tak dobra iż ją trudno rozróżnić od kawy prawdziwéy, szczególniéy gdy się do niéy cukru i śmietanki użyje. Dla zdrowia zaś jest bardziéy pożyteczna, gdyż nie ma tego gatunku pewnéy żywicy, bez którey natu-

ralna kawa obeysdż się nie może. Inny sposób do oszczędzenia kawy zagranicznój przez kartofle jest ten gdy iedną część kawy prawdziwój do kawy kartoflanój dobierzemy, lub gotuiąc dwa łuty kawy kartoflanój z iednym łotem kawy naturalnój. Niedobieraiąc ziarn kawowych, gdy się same kartofle gotuią, można ieszcze z osady zostaiącój zamiast fusów przez dodanie śmietanki lub mleka, iaiek, cukru i cynamonu zgotować dobrą suppe czekuladową.

9) Wino Kartoflane.

Kartofle pokraiane w plasterki, i złożone iedna na drugiój, gdy się rozgrzewać poczynaią, a z tego względu nieiakemu kiśnieniu podpadną, tedy wypuszczą z siebie sok który się z łatwością wycisnąć daie. Sok ten zachowany przez półroku, szczególnie w naczyniach w których się prawdziwe wino znaydowało, stanie się sam przez się smaczne i mocne winem. Nalany na lagier winny nabędzie nie tylko

koloru pięknego, ale nadto uzyska moc wi-
na z którego lagier był wzięty.

10) Wodka Kartoflana podług podania i przepisu Gabel- mana.

Kartofle oskrobane i tasakiem na drobne
części posiekane składają się w miejscu prze-
wiew świeżego powietrza mającym aby
uschnąć mogły. Ich wilgoć i ich przeciwny
zapach który się przy siekaniu uczuwać daie,
zniknie zupełnie w przeciągu dwóch dni.
Gdzie niema suszarni, da się ta praca usku-
tecznić na piecu lub na trzonie komina lekko
rozgrzanym, a kartofle do takowey suchości
doprowadzone bydz powinny aby się z ła-
twością śrztować dały.

Mając 110 funtów wagi surowych kar-
tofli otrzyma się z nich po ususzeniu i śrzo-
towaniu $6\frac{1}{2}$ mac czyli $25\frac{1}{2}$ funtów.

Z takowych wysuszonych i ześrztowa-
nych kartofli wziął Gabelman półczwartéy
macy i zmieszał ie z 18 kwartami napół

wrzącéy wody, w krótce potem sparzył ie 18 kwartami wrzącéy wody, a po upływie-
niu dwóch godzin ochłodził ie 60 kwarta-
mi zimnéy wody. Gdy się ta mieszanina
do 20 stopni ciepła Reaumura doprowa-
dziła, czyli gdy nabyła temperatury letnéy,
zmieszał ią $1\frac{1}{2}$ kwartą dobrych drożdzy.

Skoro drożdze są dobre, gdy mieszani-
na iest przyzwoicie ciepła a naczynie czyste
tedy kiśnienie po kilku godzinach nastąpi,
a gdy ieszcze procz tego nieopuści się sto-
sowne opalenie gorzelni, w tenczas kiśnie-
nie skończy się w przeciągu 48 godzin i
wyskok tworzyć się zacznie. Gdy to wszy-
stko dobrze się udało, działał następnie
Gabelman sposobem zwyczajnym, iaki się
przy pędzeniu wodki zachowuje, i otrzy-
mał z téy mieszaniny 4 kwart dobréy wodki
która co do dobroci w żadnym stosunku
nie ustępowała wódce robionéy z żyta.

Sposób robienia wodki z kartofli zdaie
się bydz bardzo korzystny i pożyteczny,

raz że wysuszone kartofle niepodpadaia zepsuciu, powtore że wodka takowa mnię wydatków wymaga, a w dobroci zupełnie naylepszy żytny wódce odpowiada. Znalezione nawet że smak ię jest lepszy niżeli wodek innych gatunków.

Przy destilowaniu Wódki na to ieszcze uważać należy, iż dodadź potrzeba cokolwiek czysto przesianego popiołu albo wypalonych węgli, w celu odięcia wódce kartoflaney części olejnych i szlamistych przez co nabywa potem lepszego smaku i czystszego koloru. Rozumi się samo przez się iż z pierwszego kiśnienia łatwo otrzymać można ocet tęgi wodczany, tak iak bryia służyć może za wyborną karmę dla bydła.

ii) Ocet Kartoflany.

Z wysoku czyli spirytusu wódki kartoflaney o którym wyżej wspomniało się, używając do tego półtrzecia korca kartofli i ćwierć korca słodiu ięczmiennego otrzymać można 12 garcy octu, który zlawszy do dzbanków dodając do każdego dzbanka

po funtie skórki chlebowey, i nie zapelniając ie zupełnie postawić w bliskości pieca, przez co ocet zacznie się fermentować i właściwego kwasu nabędzie. Gdy po wielu gorzelniach w czasie miesięcy letnych żadney roboty nie ma, tedy można essencją kartoflaną zimową porą przysposobioną pędzić na alembik, a gdy się dobra wódka otrzyma takową sposobem opisanym do dzbanków lub gąsiorów powlewać. Ocet ten iest bardzo dobry i nieprzyymuie żadney pleśni, może bydz także przez długi czas utrzymywany. Chcąc mu nadadź przyiemny zapach, można do każdego dzbanka wsypać cokolwiek liści winnych, a z trudnością rozeznać go będzie można od octu winnego. Jeżeli zaś z wina kartoflanego przydawszy do tego trzecią część piwa ocet robić zechcemy, otrzymany z niego ieden naylepszych gatunków nieustępujących w naymnieyszey części octu z prawdziwego wina. Gniazdo raz zrobione nalewać się może po kilka razy.

12) Wódka kartosłana z przydaniem Zboża.

Biorą się 24 funtów kartosłi które omywszy czysto uskrobać czyli utrzyć należy w stanie surowym. Do tego dobrać 15 funtów owsu na grubo zeszrotowanego, który to owies rozczyniwszy w 10 garcach gorącéy wody, wsypywać do niego utarte kartosłi mieszaiąc w naczyniu ustawicznie dopokąd wszystko należycie zmięszaniem nie zostanie. Po 2 godzinach wlewa się na to 3 dobre kubły świeżéy wody i powtarza się mieżanie. Do téy massy dodaje się pół garca drożdzy piwnych, a gdy już wszystko, przyzwoicie zmięszane zostało, przykrywa i oblepia się naczynie, które przez 3 do 4 dni w ciepłym mieyscu zostawać musi.

Skoro okaże się kiśnienie, które łatwo poznać można z baniek na wierzchu znajdujących się, natychmiast przystąpić do wypalania, lecz mieżać masę potrzeba

nim gotować się pocznie, i jeżeli to bydl może uskutecznić tę pracę przy węglach w celu ustrzeżenia się od zapalenia, które przy mocnem płomieniu ognia z łatwością nastąpić może. Przez takowe działanie otrzyma się 3 do poł czwarta garca wódki, a gdy się do 24 funtów kartofli doda $13\frac{1}{2}$ funtów owsu, tedy otrzyma się dwa garce dobréj wódki kartoflanéj.

Tym samym sposobem postąpić można, używając żyta zamiast owsu. Z 72 funtów kartofli ogotowanych i na bryie ztartach, pomieszanych z 60 funtami ześrztowanego żyta, tudzież z 10 kublami wody i pół-garcem naylepszych piwnych drożdzy, można otrzymać 12 garcy naylepszéj wódki. Doświadczone że wódka takowa iest daleko lepsza i smaczniejsza niżeli z samych kartofli pędzona.

13) Sposób zachowania Kartofli.

Ugotowawszy kartofle sposobem zwy-
czaynym, lecz z tą uwagą aby zupełnie

przegetowane były obieraia się czysto, i gdy ostygną trzeć ie na tarce albo na szatkownicy, i wysuszyć na słońcu lub na piecu. Wysuszenie to powinno bydz doskonałe, dla tego od czasu do czasu przetrzucać ie potrzeba, aby ze wszystkich stron uschły, i aby wewnątrznie żadney wilgoci nie miały. Gdy iuż są należycie ususzone, zachować ie można w workach, garnkach lub szufladach byle tylko w mieyscu suchem i przewiew świeżego powietrza mającem aż do lat dziecięciu bez obawy pleśni lub zepsucia. Gatunek takowych kartofli podobny do ryżu używać można do wszelkich potraw mlecznych, do zasypania suppy, i gdy iest przetarty zamiast mąki. Z 10 funtów takowéy kartoflanéy mąki z przydaniem tyleż funtów mąki pszenney lub żytnéy otrzymać można 35 funtów dobrego i smacznego chleba, który przez 14 dni świeżości swoiéy nie utraci.

14) Kwas czyli drożdże chlebowe z Kartofli.

Drożdże są tak potrzebne w gospodarstwie szczególnie do pieczenia chleba, iż się bez nich obeysdz nie można. Tam zaś gdzie nie ma żadnych gorzelni potrzeba ta staie się nieznosniejszą, któręy atoli zaradzić można, robiąc drożdże czyli kwas chlebowy z kartofli w następującym sposobie. Ugotuy kartofli, obierz z łupinów i rozetrzyi na tarce albo w donicy wałkiem drewnianym na miazgę. Potem naleý ciepłę wody i mieszay tę masę aby się z nięý bryia zrobiła którą przecedź przez druszlak. Do téý bryi doday szóstą część drożdzy piwnych i iedną łyżkę dobręý okowity postaw tę mieszaninę na ciepłym miejscu lub przy piecu aby zarobiła. Po 24 godzinach można tą masą na chleb zaczynić; i zostawić tak przez 6 godzin aby ciasto narosło nim się do pieczywa przystąpi. Drożdże te czynią tę samą przysługę iak prawdziwe piwne, ale dwa-

razy tyle brać ie potrzeba ile zwyczajnych używać się zwykło do chleba. W czasie zimowym drożdże takowe dłużej zachować można niż piwne.

15) Używanie Kartofli zamiast mydła do prania bielizny.

Wziąwszy kartofli pewną ilość obmywa się ie w wodzie i oskrobuie z łupin, a wymyszy ie powtórnie w czystej wodzie aby najmniejszego brudu na sobie nie miały, trze się ie na tarce drobno, które potem przecedzone przez sito lub sukno białe i świeżą wodą do naczynia spuszczone zamiast mydlin używać można. Masa która na sitku czyli na suknie osiadła, gdy wyschnie użyć ią można zamiast maki lub krochmalu. Mydlin takowych używać można szczególnie do materyi iedwabnych bez potrzeby ługu lub mydła, a bielizna zyskuje na tem bardziéj, iż nabiera pięknej gładkości i białości.

Ilość kartofli odpowiada ilości bielizny, i tak na iedną parę pónczoch wystarczą

dwa kartofle. Zważać atoli iak naytroskliwiey potrzeba aby przy tarcu kartofli nie były takowe, które mają wewnątrznie czerwone, niebieskie lub zielone plamy gdyż by ie łatwo bieliznie udzielić mogły.

16) Szrodek zachowania kartofli od mrozu.

Dla zachowania Kartofli w czasie mocney zimy od mrozu, używano dotąd zwyczajnego sposobu zakopywania ich w ziemię co w tenczas tylko nieiaki skutek przyniosło, gdy doł na nie był w miejscu wzgorzystem i cokolwiek piaszczystem, lecz wykopanie dołu zabieraiące dużo czasu i zachodu, tudzież niedogodność dobywania ich w razie potrzeby podczas zimy nie tyle się zaleca w gospodarstwie iak ów prosty sposób który u wielu niemieckich rolników iest w używaniu.

Kartofle złożone w workach, albo skrzynkach lub koszach stawiaią się o półłokcia nad ziemię na podścielonem sianie i okła-

daia się na dwie stopy ze wszystkich stron i zwierzchu sianem. Na to wszystko daie się prosty daszek z słomy, a sposób takowy okazał się tak korzystnym iż gdzie w czasie nayeźszych mrozów powymarzały kartofle zachowane w piwnicach i lochach, w tych naturalnych stogach nie cierpiały żadnego uszkodzenia.

17) Szrodek użycia przemarzłych Kartofli.

Następujący przepis, iak użyć można kartofli przeiętych od mrozu obiecuie w pewnym względzie bardzo wielkie korzyści. Złóż zamrożone kartofle do ciepłey izby, a gdy zaczną taieć obierz ie z łupy i połącz w miejscu w któremby doskonale wyschnąć mogły; naylepię w piekarni lub w tak nazwaney suszarni. Utracą one trzy czwarte części z swęy massy zostaną zupełnie czarne. Chcąc te kartofle ieść trzeba ie potłuc i gotować z mlekiem lub z wodą i octem. Ta potrawa iest posilająca i zdrowa.

Drugi sposób użyć zamrożonych kartofli na karmę dla bydła iest następujący: Włóż ie do naczynia napelnionego zimną wodą i zostaw tak przez nieiaki czas aż miarkować możesz, że woda wyciągnęła z nich zamróz. Potem utłucz ie w stępie, włóż do beczki i zamocz w słonéy wodzie, zamoczone ustaw w umiarkowanem mieyscu aby zarobiły i potem zabiy beczkę. Tym sposobem utrzymuią się bez najmnieyszego zepsucia aż do nowych ziemniaków ieżeli nie szczędzono soli i służyć będą za przedni pokarm dla krów i bydła stojącego na paszy gdyż przez sól staią się smaczniejsze i zdrowsze, co wyłożony koszt obficie nagradza.

Zamrożonych kartofli użyć także można do robienia cukru. Obmyte i w talarki pokraiane gnietą się w prassie i gotuią. Sok który wypuszczą, czyści się utartemi węglami i postępuje się zupełnie tak iak postępować się zwykło przy rafinowaniu cukru lub syropu. Szumowiny i osada są

dobrą karmą dla bydła, mogą także być do gnoienia roli użyte.

18) Kartofle iako lekarstwo.

Rozmaici Lekarze zalecili w pismach swoich kartofle iako skuteczny środek i pożywczą strawę dla ludzi suchotom podległych, równie okazał się ich użytek i skuteczne działanie dla cierpiących na kamień. W Irlandyi używają dotychczas kartofli iako środek przeciw szkorbutowi, i rzadki też skutek omyła, owszem przekonano się że dziąsła nadpsute i zęby osłabione nabyły dawnéj czerstwości i mocy przez częste używanie kartofli.

Równie przeciwko ukąszeniu osy, a szczególnie przeciw sparzeniu się gorącym olejem lub tłustością kartofle są bardzo dobrym i prędko leczącym środkiem, gdy się je surowo nożem oskrobie i na sparzone miejsca poprzykłada.

19) Piwo Kartoflane.

Sposób robienia piwa z kartofli jest bardzo łatwy. Kartofle surowe oskrobane z łupy i omyte w czystej wodzie pokrajać w kostki i wysuszyć w suszarni lub na gorącym piecu, aby zdatne były do starcia ich na drobny śrzót. W tym stanie mieszać się z słodem ięczmiennym, a dodawszy chmielu podług potrzeby, postępuje się z niemi zwyczajnym sposobem, jaki się przy warzeniu piwa zwykł używać.

Dział Trzeci.

Przyrządzania Kartofli do potraw rozmaitemi sposobami.

1) Gotowanie Kartofli parą.

Na ten koniec trzeba dać zrobić kosz pleciony z rogoziny w takiej obszerności aby się mógł dogodnie zmieścić w naczyniu.

niu żelaznem opierając się o brzegi tegoż naczynia, i niedosięgający dna na 5 cali; lub co daleko lepiej będzie, niechay ten kosz ma naksztalt rynki trzy podstawy o 5 cali wysokie któremi by się dna dotykał. Woda do naczynia żelaznego nalewa się tak wysoko iak wysokie są podstawy u kosza lub iak daleko kosz niedochodzi. Po obmyciu kartofli czystą wodą kładą się takowe do kosza, a naczynie postawione na miernym ogniu przykrywa się płaską i wszędzie dobrze przypierającą ciężką pokrywą, oraz kawałkiem grubego sukna aby wyparowaniu ze wszystkich stron przeszkodzić. Kto chce może pokrywkę oblepić, co iest lepiej niżeli nakrywać ją suknem. Gdy się woda rozgrzeie, para znięy wychodząca przeymie wszystkie kartofle w koszu do naczynia wstawione, a kartofle takowe nie tylko że się w krótkim czasie ugotują ale nadto nabędą przedziwnego smaku.

Nie mając kosza można tę pracę innym sposobem uskutecznić. Obiera się na ten

koniec pokrywka zupełnie płaska lub dno stłuczonego talerza które ostrożnie przedziurawiwszy w kilku miejscach na wzór tarki, albo wreszcie krążek blaszany również przedziurawiony, i ten stawia się tak w naczyniu aby był nad wodą 5 cali wysokości zajmującą. Na te pokrywę sypią się kartofle i przykrywają się sposobem wyżej opisanym, a w iednym kwadransie godziny są zdolne do użycia. Chcąc kartofle tym sposobem gotowane zrobić upaiającemi dosyć iest nalać wina zamiast wody, które się w niczem nie popsuie skoro kartofle są dobrze wymyte. Dla tego radziłem tu użycie naczynia zelaznego, gdyż gliniane z łatwością pęknąć by mogło. To ieszcze dodadź tu należy, iż chcąc używać kartofli po odstawieniu naczynia od ognia, i prędkiem zlanu wody, trzeba kosz natchmiast włożyć do tegoż naczynia i tak przewrocić z pokrywką na dół aby para ieszcze działać na nich mogła.

2) Kartofle na przekąskę.

Kartofle oskrobane i obmyte w czystéj wodzie, pokraiane w kawałki gotują się w wodzie sposobem zwyczajnym. Roztarte potem na miazgę wykładają się na talerz dając im kształt masła wyciskając końcem łyżki dołki. Gdy są zmieszane z masłem lub powidłami mają smak bardzo dobry.

3) Kartofle bez mięsa.

Oskrobawszy, omywszy i pokraiwwszy kartofle w mierne talarki przystawiają się w naczyniu nalane zimną wodą do ognia i niechay zawrą. Gdy się to stanie odlewa się z nich woda, i zalewają się tłustym mięsnym rosołem dodawszy do tego tartéj bułki i cokolwiek utłuczonego pieprzu, a w tym stanie przystawiają się do ognia dla przysmażenia.

4) Kartofle z Maioranem i Słoniną.

Kartofle ogotowane, obrane z łupy pokrajać w mierne talarki. Do tego ukrajać słoninę w drobne kostki rozpuścić w tygielku a zrobiwszy zapalenie z mąki, maioranu i tymianu, nalewa się rosołu z wołowego mięsa, i potem wlewa się to wszystko do kartofli w celu przysmażenia takowych. Jarzynę tę można jeszcze innym sposobem robić dolawszy trochę soku sardelowego w tedy nabierze koloru brunatnego, lub dodając kraianey cyhuli w maśle usmażonej.

5) Kartofle z śledziem.

Włożywszy śledzia do rynki dodać się do niego świeżego masła, a rozpuściwszy je na ogniu, wkłada się na to ugotowanych i w talarki pokraianych kartofli. Gdy wspólnie połączone przysmażać się zaczną, nalewa się cokolwiek rosołu z mięsa wołowego i dodać się korzeni podług upo-

dobania. Innym sposobem przyprawić można śledzia z kartoflami następującym sposobem: kartofle ugotowane i obrane z łupy krają się w talarki. Śledź obrany z ości sieka się na drobno z cebulą przekładając tę siekaninę między szychty kartofli, dodając świeżego masła i trochę mleka, póki wszystko w rynce ułożone nie zostanie. Ta mieszanina przystawia się do wolnego ognia dla przysmażenia, przyczem często rynką poruszać potrzeba aby się kartofle nie przypaliły. Potrawa takowa służyć może po ostygnienu na przekąskę dodając cokolwiek pieprzu, lecz daleko smaczniejsza jest prosto z ognia.

6) Kartofle z mięsem.

Odgotowawszy kartofle, obieraia się z łupiny a pokraiane w kawałki gotuia się wspólnie z mięsem, które gdy iest baraniną dodadź potrzeba kminku między kartofle. Gdy inż mięso zupełnie ugotowane zostało, odięte z kości usiekać wspólnie z kartoflami i przystawić w rynce do ognia dla przy-

smażenia dodawszy tłustości wieprzowéy. Można tym sposobem gotować kartofle z wołowym mięsem, lecz w przysmażaniu użyć potrzeba masła i cokolwiek bułki tartéy.

7) Kartofle na kwaśno.

Kartofle ugotowane zwyczajnym sposobem albo ieszcze lepiéy przez parę iak się wyżej opisało, gdy cokolwiek ostygną obrać z łupy. W innem naczyniu wytapia się masło przydając cokolwiek mąki i drobno pokraianéy cebulki dla przypalenia. Potem zmięszawszy dobrego octu z trzecią częścią wody, osoliwszy tę mieszaninę wlewa się wszystko do kartofli, a przystawiwszy ieszcze raz do ognia dla zagrzania, po kwadransie dawać ie można na stół.

8) Kartofle siekane.

Sposobem zwyczajnym gotuią się kartofle w łupinach, a po ugotowaniu obrane z łupin i utarte na tarce, lub posiekane taśakiem zostawiaią się na stolnicy póki nie

ochłodną. W tym stanie można z nich robić gałeczki wielkości włoskiego orzecha. W innem naczyniu roztopia się do dwóch łyżek stołowych świeże masło, zabija się parę żółtkami i ay dodając do tego drobno usiekaną cebulę i cokolwiek soli. Tę mieszaninę spuszcza się na gorącą wodę, i jeżeli się rozdziela przydadź jeszcze iedno lub więcej żółtek, gdyż w wodzie gorący massa ta w płateczki rozwiać się powinna. Jeżeli zaś była w wodzie za nadto gęsta dodadź można cokolwiek śmietany. Płateczki wspomniane odcedziwszy wodę gdy trochę ostygną okłada się niemi kartofle na około aby zwyczajnéj wielkości nabrały, potem wkłada się je do suppy, lub dając na stoł nalewa się na nie gorąca suppa. Chcąc je dadź zamiast siekaniny drobia się plateczki wraz z kartoflami na stolnicy, a pod sos rozpuszcza się masło zapalone mąką, w której przygrzane kartofle wykładają się na blat dając je na stoł i oblewają się sosem.

9) Kartofle z kwasnym sosem.

Rozpuściwszy masło świeże i zapaliwszy je mąką i żółtkami, wlewa się na nie rosół mięsnego i cokolwiek winnego octu, dodawszy utartę muszkateli i osoliwszy po długi miary. Ta mięszanina przystawia się do ognia, aby się lepięć jeszcze zapaliła. Na to wsypują się ugotowane, obrane z łupy kartofle, i gotują się przez czas nie-
iaki przy ogniu. Chcąc aby były bardziej smaczne, trzeba kartofle gotować parą, i gdy się dać na stół oblać je rozpuszczonem masłem. Kartofle takowe służyć mogą nie tylko zamiast potrawy, ale nawet zamiast zaprawy do mięsa.

10) Kartofle z Smietaną.

Kartofle obrane z łupiny i ugotowane zwyczajnym sposobem kładą się na miskę aby ochłodziły. Przed daniem na stół rozpущa się masło w ądlu, zapaliwszy je mąką, dodaie się do niego nieco grubo atłuczonego pieprzu i szczypiorku, potem

nalewa się na to szklanka śmietany, a na tę mieszaninę wsypują się kartofle przystawiając je do ognia aby zawrzały. Jarzyna ta gorąco na stół dawana być powinna.

11) Kartofle z solonym szczupakiem.

Sposób ten jest zupełnie prosty, dodać atoli bardzo wiele smaku szczupakowi solonemu czyli tak nazwanemu szczupakowi Lwowskiemu. Kartofle odgotowane i obrane z łupy przysmażają się w maśle. W tym stanie nadziewa się niemi dzwona szczupaka, a gdy kartofle są wzięte z gatunku nazwanych cukrowemi, przechodzą wszelką inną nadziewę.

12) Kartofle sposobem Lyon'skim.

W Lyonie używać zwykli kartofli przyrządzonych takim sposobem. Kartofle ugotowane i obrane z łupin krają się w cienkie talarki i włożone do rynki, nalewają się czystą wodą w której dwie do trzech

cybul gotowało się, i tak daią ie na stół.

13) Kartofle na sposób Prowancki.

Rozpuściwszy masło w tygielku z trzema łyżkami oliwy, dodaie się do tego skorek zółtych z połowéy cytryny, pietruszkę i szcypiorek drobno usiekane, muszkatełę utartą, pieprzu i cokolwiek mąki. Gdy się to wszystko na ogniu przygrzeie, wysypie się do rynki czwartą część ugotowanych i obranych kartofli mieszaiąc łyżką, aby tym sosem wszystkie kartofle oblane były, lecz nie przystawiaią się iuż w tym stanie do ognia. Daiąc na stół wyciska się do nich sok z iednéy cytryny. Tu samo przez się rozumie się iż kartofle w tenczas dopiero z sosem pomięszać należy, gdy się prosto na stół dawać maia.

14) Kartofle pieczone.

Sposobem angielskim.

Kartofle odgotowane sposobem zwyczajnym lecz w słonej wodzie, obierają się z łupy, potem kładąc je na patelni, i smarując rozpuszczonem masłem, pomieszanem z solą, pieprzem i muszkatałą pieką się aż do dotąd poki ciemno żółtego koloru nie nabierają.

Sposobem kucharskim.

Kartofle pieką się na patelni polewane masłem w sposobie wyżej opisanym, tylko z tem przydatkiem że do masła wchodzi jeszcze pietruszka i szczypiorek, a przy dawaniu na stoł wyciska się na nie sok z jednej cytryny. Takowe kartofle są bardzo smaczne.

Innym sposobem.

Kartofle dostatecznie odgotowane i obrażone z łupy, trą się na tarce lub w donicy wałkiem. Ukraiawszy słoninę w drobne

kawałki i zmięszawszy ją z kartoflami robi się z nich galki wielkości dużych orzechów włoskich i pieką się na brytwannie, a gdy się cokolwiek zarumienia dodaie się do nich trochę śmietany lub mleka i piecze się ie dopóty poki pięknego koloru nie nabęda.

Inaczey:

Pokraiane w mierne talarki i omaczane w masle pieką się na brytwannie obracając ie aby się z obu stron przyrumieniły. Daiąc ie na stół można do nich wycisnąć sok z iedney cytryny i polać roztopionem masłem.

Jeszcze inaczey:

Odgotowane, obrane z łupy i pokraiane w mierne talarki kartofle kładą się do tygielka i pieką się na masle, a gdy poczynaią bydz brunatne wlewa się do nich pare łyżek śmietany i zostawia na ogniu aby się dostatecznie przypiekły.

Innym sposobem uskutecznić to można przez cybulę. Cybula drobno pokraiana i usmażona w masle przekłada się pomiędzy

talarki odgotowanych kartofli. Tak wyłożone na patelni przyrumienić je potrzeba z obydwóch stron smarując masłem aby się nie przypaliły.

15) Kluski kartoflane.

Wieczorem piérwéy niż się kluski kartoflane robić maia moczy się ósrodek dwóch bułek w mleku, i wyciska go się skoro zupełnie przemiekl. Potem bierze się 7 do 8miu ugotowanych i obranych kartofli zagnietając je z wspomnioną bułką do czego wybiia się cztery iaiek biorąc wszystkie żółtka lecz tylko połowę białka. Gdy się to skuteczniło rozpuszcza się masło zapalając je mąką do mierney gęstości, a po-mieszawszy z kartoflami zagniata się ciasto na kluski. Trzeba atoli ostrożnie postępywać przy gotowaniu, gdyż takowe kluski łatwo rozplynać mogą.

16) Kluseczki kartoflane.

Kartofle pieką się w gorącym popiele z których wybrana część mączysta i roztarta

z świeżem masłem zagnietā się na ciasto. Aby się w gotowaniu nie rozsypały dobiera się cokolwiek mąki pszenney i kilka żółtków a tak zabite ciasto drobione na kluseczki do rosółu wyda bardzo smaczne kluseczki. Chcąc zaś większe robić kluski, pomnożyć należy ilość mąki i żółtków zmięszawszy z słoniną drobno ukraianą.

17) Kluseczki podług sposobu Rumforda.

Bierze się pewna ilość przez połowę ugotowanych Kartofli które oskrobane, wysuszone i utarte na mąkę mieszaia się z 16 częścią mąki pszenney. Do tego dawszy podług potrzeby soli, i innych korzeni wsypuie się do garnka napełnionego wodą gorącą i miesza się tak długo aż póki twardéy tegości nienabierze. Z massy téy robią się gałki wielkości małych jabłek, i aby się w gotowaniu nie rozlały obsypuia się mąką. Gdy podczas gotowania na wierzch wody wypływaią w tedy są już należycie ugotowane. Kluski takowe będą

ieszcze smaczniejsze gdy się do nich ugotowanego mięsa lub pekefleiszu doda, a w ich braku słonina drobno pokraiana też samą czyni usługę.

18) Suppa z kluseczkami kartoflanemi.

Dziesięć do dwunastu czerwonych kartofli pieką się w gorącym popiele, które tak się obierają z łupy aby tylko część maczysta została. Ta ususzona i na mąkę roztarta zagnieta się szóstciu żółkami dodając do tego muszkateli, pieprzu i potrzebną ilość soli. Wałkując na ciasto posypuje się mąką pszenną, a gdyby toż ciasto było za zwężłe, dodadź można cokolwiek śmietany. Odgotowawszy zrobione z tego ciasta kluseczki odlewa się z nich woda przez druszlak, i porusza się mocno, aby się nie skleiały. Potem dając suppe z mięsa na stół, nalewa się nią przestudzone już kluseczki.

19) Suppa kartoflana.

Kartofle gotuią się w wodzie, które obrane czysto rozcieraia się na masę. Do niej dodaią się korzenie, masło, cokolwiek mąki i drobno ukraiana słonina, a w celu aby suppa była smaczniejsza dodaje się pewna ilość słodkiej śmietany. Na to wszystko nalewa się rosół z mięsa mieszając warzuchą, którego się tyle dolewa, aby płynności suppy nabyła.

20) Polewka kartoflana.

Surowe kartofle oskrobuia się z łupy, a omyte na czysto gotuią się sposobem zwyczajnym, z których odlawszy wodę i roztarłszy na masę zarobić potrzeba żółtkami. Skoro się massa urobi, nalewa się na nią mleko mieszając ustawicznie, aby się zupełnie rozpuściła i przyzwoitę nabyła płynności. Polewka ta nieprzystawia się już do ognia, gdyż mleko powinno być gorące gdy się niem kartofle nalewaią. Dla lepszego smaku, można dodać mialko

utłuczonego cukru i cynamonu a dla nadania żółtego koloru bierze się stosowną ilość szafranu.

21) Kartoflana Salata.

Ugotowane i obrane kartofle krają się w mierne płateczki, a gdy takowe zupełnie ostygną, nalewa się na nie octu z oliwą, co wszystko przed daniem na stół o trzy godziny piérwéy uskutecznione bydz powinno, aby kartofle przeięły się tą zaprawą, nakoniec posypuia się drobno utłuczonym pieprzem. Smaczniejsza będzie Sałata takowa, gdy kartofle podczas gotowania w wodzie osolone będą. Dodaiąc kaparów, i mlecz ze śledzia będzie ieszcze gustowniejsza.

22) Placki kartoflane.

Chcąc robić makę kartoflaną, trą się kartofle wyżéy opisanym sposobem na tarce, które włożywszy do czystego naczynia i nalawszy czystą wodą miészac potrzeba przez czas nieiakis. Mąka opada na dno,

a lekkie łupiny pływają po wierzchu, po-
 czem zebrawszy je przez sito, zlewa się
 ostrożnie woda z naczynia na którego dnie
 okaże się gęsta osada, i na tę nalewa się
 powtórnie czystą wodą aby przy iey zla-
 niu wszelką nieczystość od mąki odłączyć.
 Skoro ta massa uschnie wyciera się z nię
 mąka przewyższająca białością wszelkie mą-
 ki zbożowe. Ta pomięszana z trzecią czę-
 ścią mąki pszenney zarabia się na drożdżach
 sposobem zwyczajnym jaki się przy pie-
 czeniu placków używa. Jayka i masło użyte
 bydz do nich powinny, a nawet rodzenki
 i inne korzenie, a skoro przy pieczywie
 wszelka ostrożność zachowaną będzie, pla-
 cki takowe nikt rozéznać nie potrafi od
 placków pszennych. Można do nich zro-
 bić polewę z cukru i ozdobić sposobem
 cukierniczym, lecz placki te użyte bydz
 nie mogą do kawy, albowiem rozmoczone
 nabierają pewney lepkości.

23) Pieczone z Kartofli.

Wziąwszy blisko kwartę dobréj śmietany, dziesięć łotów mialko utartego cukru, sześć pełnych stołowych łyżek kartoflanej maki i cztery żółtka miesza się to wszystko przy ogniu, aż póki kilka razy nie zawre. Gdy wszystko ostygnie wbiia się sześć żółtek i cztery białka do téj mieszaniny, i przysmaża się ją w tygielku na wolnym ogniu.

24) Wafla czyli strudel.

Do półtorej kwarty śmietany bierze się 5 do 6 łyżek maki kartoflanej i miesza się wspólnie, potem dodaie się pewną ilość masła, sześć jaj, półfunta białego i mialko utartego cukru, garstkę małych rodzenków sześć łyżeczek kawowych cynamonu, trzy łyżeczki białej soli i trzy pełnych łyżek stołowych dobrych białych drożdzy. To wszystko pomieszane ustawić w naczyniu w miejscu ciepłym. Gdy ciasto wzrastać poczyną tak że od połowy blisko pełności

naczynia występuje w ten czas wydobywa się i pieką się strudle sposobem zwyczajnym. Innę mąki wcale do tego niepotrzeba.

25) Grzybek czyli Jaiecznik.

Bierze się do tego cztery wielkich ugotowanych kartofli które położywszy w misce nalewa się na nie śmietany dobrej iednak nie bardzo gęstej i moczy się w niej ośrodek bułki. Do tego dodaje się cokolwiek cynamonu i cukru, tudzież sześć łyżek wytopionego masła i sześć jaj. To wszystko dobrze wymieszać się powinno. Potem wysmarowawszy tygielk masłem, wlewa się do niego mieszaninę, nakrywa pokrywką i stawia się na wolnym ogniu obłożywszy ze wszystkich stron węglami. Gdy się grzybek z wierzchu zarumieni wyłożyć go na talerz, posmarować roztopionem masłem i posypać cukrem i cynamonem. Mając piec piekarski można grzybek usmażyć po wyięciu chleba, z tą ostrożnością aby niebył zbyt gorący, gdyżby się jaiecznica zupełnie przepaliła.

26) Zwyczajne Kartoflane Placki.

Piętnaście wielkich ugotowanych i obra-
nych kartofli trą się na tarce do których
dobiera się pełny talerz mąki pszennej,
zagnietając je na ciasto. Gdy kartofle i
mąka należycie pomieszane zostały, w ten
czas wlewa się na nie do 3 kwaterek rozto-
pionego masła zagnietając na nowo, na
koniec wbiwszy 6 iaiek, cokolwiek smie-
tany, trochę cynamonu i słodkich oparzo-
nych migdałów, co po trzeci raz zmię-
szawszy postawić z naczyniem na miejscu
ciepłym aby narosło. Po kilku godzinach
formują się z tego ciasta cienkie placki i
pieką się sposobem zwyczajnym. Wyjęte
z pieca można dać na nie polewę cukrową.

27) Budyń Kartoflany.

Gotuje się z mleka i mąki kartoflanej
gęsta bryla, którą potem na płaskie na-
czynie wylać potrzeba aby zupełnie ostygła;
potem wbiia się do niej kilka żółtek do-

daiać cukru i cynamonu. To uskuteczniwszy wlewa się wspomniona bryia do wysmarowaney masłem formy i przystawia się do wolnego ognia.

28) Budyn innym sposobem.

Bierze się 12 łotów odgotowanych i utartych kartofli które dniem wprzody ugotowane zostały, i 6 łotów mialko utartego cukru, to miesza się wspólnie zagnietając ciasto. Potem wbiwszy sześć iaiek i zagniotłszy powtórnie wkłada się do formy wysmarowaney masłem. Pod budyn takowy można dadź sos iakikolwiek podług upodobania.

29) Budyn Rumfortski.

Do dwudziestu czterech łotów ugotowanych i utartych kartofli dobiera się dwa łuty wapna, 2 łuty sera, i 2 łoty mleka. Te trzydzieści łotów rozmieszane w stosowney ilości wody i do przyzwoitey gęstości, gotują się na patelni lub tygielku, lecz zapewnić nie można aby potrawa ta-

kowa była zdrową, będąc zaprawioną wapnem, którą Rumford za nieodbyłą ingrediencyą naznacza.

30) Tort Kartoflany.

Czternaście łątów roztopionego masła ubitego na pianę, do którego późniéy wbiia się 10 całych iaiek, dodając potem 9 sztuk kartofli ugotowanych i obranych z łupy, które gdy ostygną na tarce utrzyć potrzeba, przymieszawszy do tego cokolwiek cukru. Do téy mieszanki nalewa się w końcu pół kwarty dobrej i gęstej śmietany, i wlewa się całą tę masę do formy wysmarowaney masłem, co wszystko zwolna przysmażać się powinno. Białka z czterech iaiek można niedodawać.

31) Tort innym sposobem.

Funt kartofli ugotowanych i część mączysta wyięta trze się dla lepszego zdrobnienia na tarce lub wałkiem w donicy, którą potem 16 żółtkami zabić potrzeba i tak długo bić na pianę, aż do czasu wło-

żenia ięć do formy. Potem dodadź można cukru, cynamonu, i rodzenków podług upodobania. Nie należy iednak przystawiać formy do zbyt wielkiego ognia lub w piecu nadto gorącym, gdyżby się tort zupełnie przepalił.

32) Kartofle iako Chleb używane.

Kartofle na ten koniec dobierane powinny bydz ile tylko można iednakięć wielkości. Obmyte i nalane zimną wodą, gotują się w łupinach sposobem zwyczajnym. Ostudzone potem i obrane z łupy wybiera się z nich część mączysta i pomieszana z mąką pszenną zarabia się na ciasto. Chleb z tak ugotowanych kartofli iest bardzo smaczny i trwa w czerstwości do dni kilkunastu.

33) Kasztany z Kartofli.

Kartofle umyte czystą wodą i ile bydz może okragłe iak kasztany prawdziwe, gdy się włożą do gęsi która ma bydz pieczona,

nabywają smaku kasztanów. Tym sposobem upieczone iść je można z masłem i solą. Można je także upiec innym sposobem, włożywszy czysto umyte do gorącego popiołu, obwinąwszy je piérwéy w liście kapuściane.

34) Jarzyna z liści kartoflanych.

Dotąd wyrzucano liście kartoflane na karmę dla zwierząt domowych lecz użyte w czasie około Zielonych Świątek mogą służyć za bardzo smaczną zieleninę. Obrąwszy liście z grubych łodyg i opłukawszy w wodzie, gotują się w garnku iak zwyczajna jarzyna. Potem odlawszy z nich wodę, siekają się na stolnicy tasakiem, i zapalają się w rynce na maśle lub na młodey słoninie. Każdy ktokolwiek téy jarzyny doświadczyć zechce, przyzna nie mylnie iż w niczem naylepszem szpinakowi nie ustępuje. Liście około tego czasu lub późniéy zbierane, wysuszone i w suchem mieyscu

zachowane, służyć mogą w czasie zimy za bardzo smaczną zieleninę.

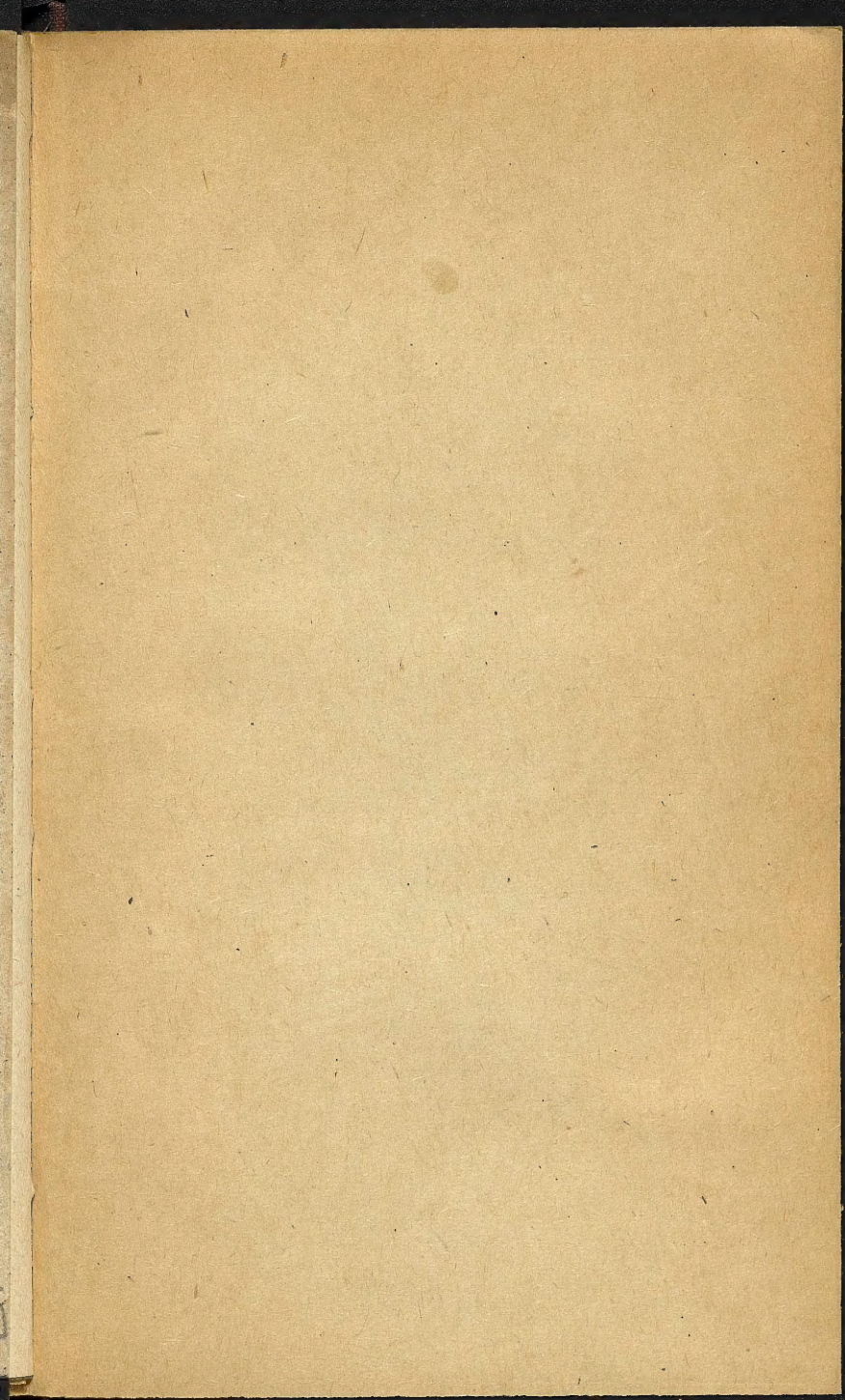
35) Oliwki z Kartofli.

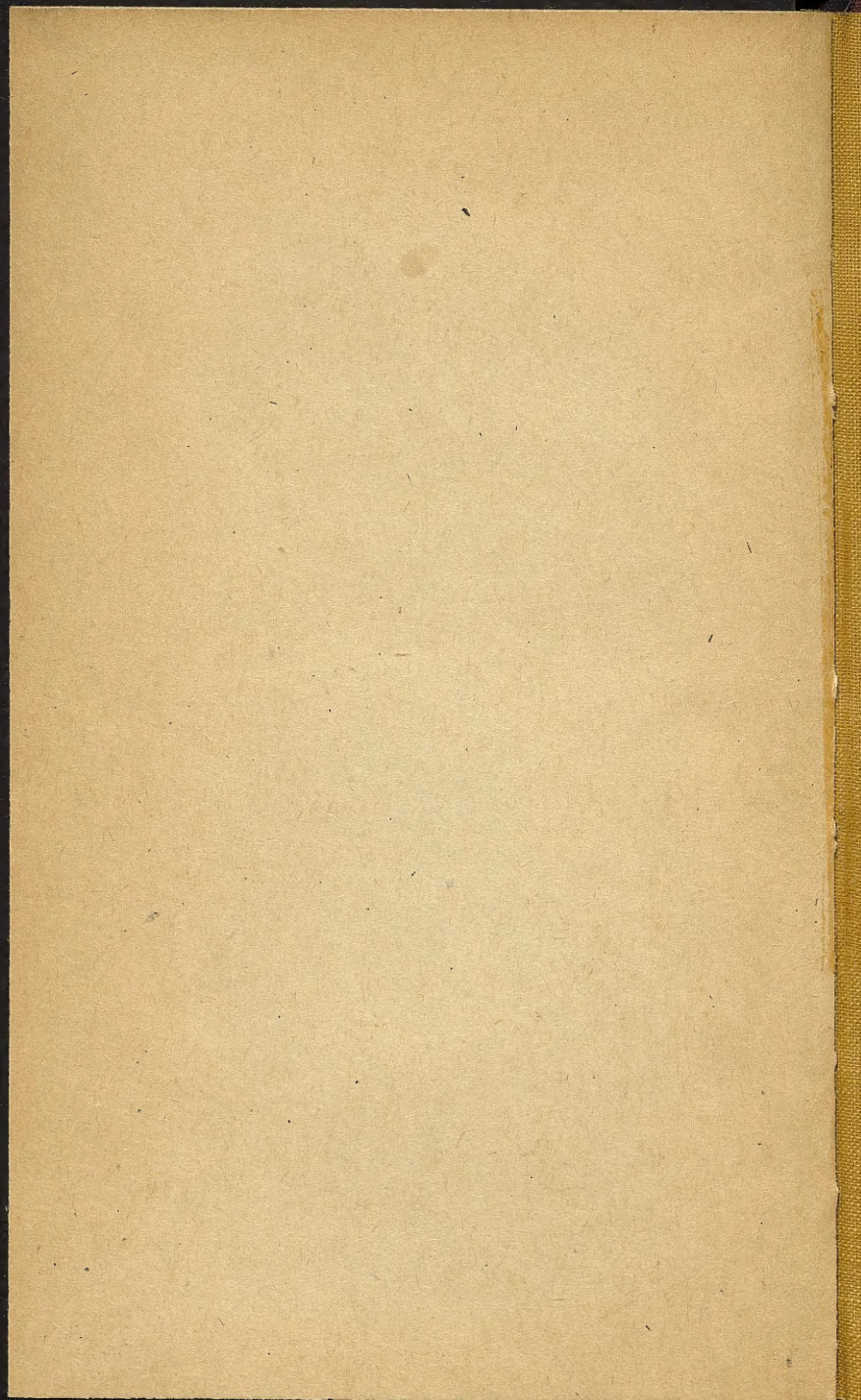
Odcinaią się od kartofli zdrowych gruczołki czyli narostki, które nie są większe od grochu. Te gruczołki zamarynowane w mocnym occie nabierają zieloności zwyczajnéj oliwkom. Po upływie 24 godzin gotują się w winnym occie przy wolnym ogniu, iednak tak aby nie nadto zmięk-
 czały. Do octu wsypać można rozmaitych korzeni podług upodobania szczególnie goździków, pieprzu i liści muskateli. Lepsze ieszcze będą oliwki takowe marynując ie przed odgotowaniem w wodzie słonéj czyli w lace solnéj. Gdy już są odgotowane i w naczyniu szklannem zachowane, utrzymać ie można czas długi, używając ie do potraw iak oliwki prawdziwe. Czem ocet iest lepszy tem lepsze będą oliwki.

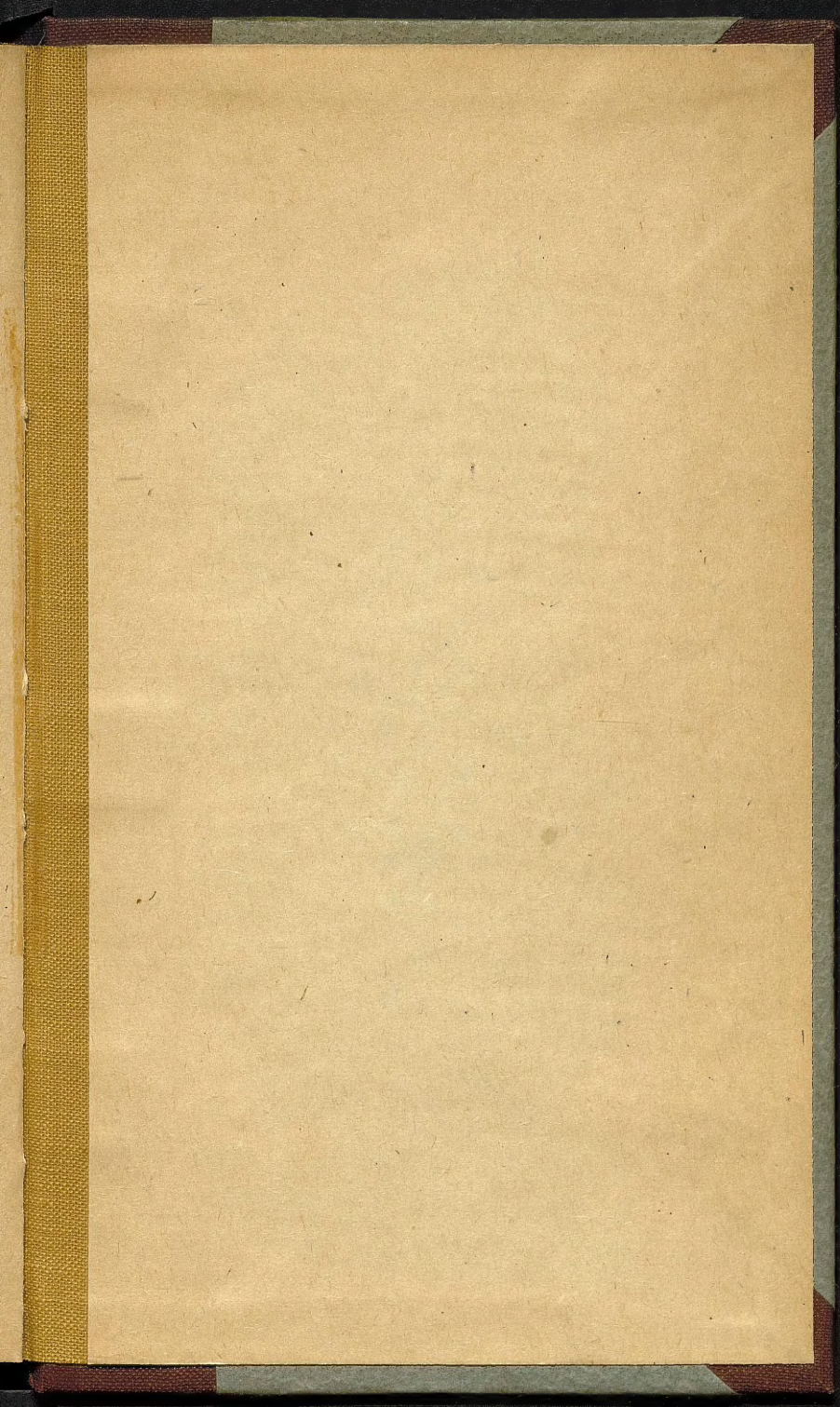


P
K 6459











Zakład Narodowy
im. Ossolińskich



1100095415